ваш домашний повар

ДАЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Летом всегда приятно проводить время на природе и общаться с друзьями. Сделайте каждые выходные настоящим праздником! Удивите гостей вкуснейшим шашлыком, ароматным супом или жареными бутербродами. Немного фантазии и желания, и с помощью наших рецептов вы сможете устроить небольшую дружескую вечеринку, грандиозное торжество или просто собрать близких за домашним обедом.

- Ваш домашний повар. Дачные рецепты
  - Горячие бутерброды и сендвичи
    - Гренки с чесноком
    - Гренки сладкие и соленые
    - Гренки с помидорами и чесноком
    - Гренки луковые
    - Уэльские гренки с пивом
    - Гренки с сыром и помидорами
    - Гренки голландские
    - Гренки с вином
    - Гренки в яйце
    - Гренки с колбасой
    - Гренки с ветчиной
    - Гренки с яблоками
    - Гренки с печенью
    - Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала
    - Бутерброды «Бенедикт»
    - Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом
    - Бутерброды под пленкой
    - Бутерброды «Фантазия»
    - Испанские бутерброды
    - Бутерброды с творогом
    - Сандвичи с сыром и творогом
    - Бутерброды с рыбными консервами
    - Бутерброды с рыбным фаршем
    - Сандвичи португальские
    - Сандвичи со шницелем из индейки
    - Сандвичи с лососем и сыром
    - Сандвичи с сосисками или колбасой
    - Сандвичи французские
    - Бутерброды с сырной массой

- Бутерброд со шницелями, помидорами и сыром
- Сандвичи с ветчиной и листьями салата

- Салаты
  - Салаты
    - Салат «Альпийский»
    - Салат «Помидорка»
    - Салат по-чешски
    - Салат «Аленушка»
    - Салат «Венеция»
    - Салат из помидоров с авокадо
    - Салат из помидоров с квашеной капустой
    - Салат из зеленого лука с соленым огурцом
    - Салат из редиса с рукколой
    - Салат из огурцов с редисом
    - Салат «Майский»
    - Салат «Нимфа»
    - Салат из горошка с морковью
    - Салат из моркови с фруктами
    - Капустный салат
    - Салат «Причуда»
    - Горячий салат из цветной капусты
    - Салат из картофеля с квашеной капустой и луком
    - Салат из лука-порея
    - Салат из тыквы с помидорами
    - Салат из кабачков с морковью
    - Салат из кабачков с хреном
    - Салат из сырых кабачков
    - Летний салат из баклажанов
    - Салат из баклажанов с грецкими орехами
  - Салаты из овощей и грибов
    - Картофельный салат с грибами и морковью
    - Салат «Графиня»
    - Салат из лисичек с помидорами
    - Салат из грибов со сметаной
    - Салат из жареных баклажанов с грибами
  - Салаты из мяса и мясных продуктов
    - Салат по-восточному
    - Салат из мяса с кукурузой
    - Мясной салат с кабачком
    - Салат из телятины с шампиньонами
    - Салат из индейки
    - Салат-коктейль из курицы с ананасами

- Салат из ветчины
- Салат из макаронных изделий с ветчиной
- Салат по-французски
- Салат из ветчины со шпинатом
- Салат «Гулливер»
- Салат с корейкой и оливками

- Салаты из рыбы и морепродуктов
  - Салат из сельди и свежих овощей
  - Салат из сельди, болгарского перца и яблок
  - Салат из сельди с фасолью
  - Салат «Вдохновение»
  - Салат с рулетами из сельди
  - Салат из печени трески и яиц
  - Салат из печени трески и консервированной фасоли
  - Салат из форели и овощей «Ариадна»
  - Салат из печени трески с перцем
  - Салат «Гудзон»
  - Салат «Варна»
  - Салат «Легкий»
  - Салат «Эдельвейс»
  - Салат «Далекие берега»
  - Салат из семги (копченой)
  - Салат из семги с грибами
  - Салат «Карамболь»
  - Салат «Британия»
  - Салат из сайры с лимоном
  - Салат «Весенний»
  - Салат из сайры и сыра
  - Салат из тунца с грибами и лимоном
  - Салат «Бранденбург»
  - Салат «Столичный»
  - Весенний салат из рыбы
  - Салат из судака с болгарским перцем
  - Салат из судака и апельсинов
  - Салат из сома с горчичным соусом
  - Салат из минтая с рисом и помидорами
  - Салат «Океан»
  - Салат из морского языка с морковью
  - Салат из крабовых палочек с овощами
  - Салат из крабов с красной икрой
  - Салат из кальмаров со спаржей
  - Салат из кальмаров с луком

- Острый салат из кальмаров
- Салат из креветок
- Закусочный салат с креветками
- Салат «Изысканный»
- Салат из мидий
- Салат из мидий с мандаринами
- Салат «Морская волна»
- Салат-коктейль из морепродуктов

Закуски

Закуски из зелени и овощей

- Закуска из зеленого салата
- Зеленый салат
- Закуска из шпината и яиц
- Зеленый салат с помидорами
- Закуска из зеленого салата и чеснока
- Закуска из зеленого салата и простокваши
- Зеленый салат с огурцами
- Закуска из шпината
- Зеленый салат с редисом
- Закуска из щавеля и чеснока
- Зеленый салат с оливками
- Закуска из шпината и орехов
- Закуска из сельдерея и лимона
- Закуска из шпината и зелени
- Закуска из щавеля
- Закуска из сельдерея и кресс-салата
- Закуска из сельдерея и яиц
- Закуска из зеленого лука
- Зеленый лук с яйцом
- Закуска из сельдерея и орехов
- Зелень в уксусе
- Закуска из помидоров и ветчины
- Зелень с клюквой
- Зелень с грецким орехом
- Закуска из помидоров по-татарски
- Зелень с приправами
- Закуска из помидоров и хрена
- Закуска из помидоров и лука
- Закуска из огурцов и зеленого лука
- Закуска из помидоров и листового салата
- Закуска из помидоров по-украински
- Закуска из огурцов со сметаной
- Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

- Закуска из соленых огурцов и рыбы
- Закуска из болгарского перца
- Закуска из болгарского перца и сыра
- Закуска из болгарского перца с сырным кремом
- Закуска из редиса
- Закуска из болгарского перца и грибов
- Закуска из редиса и листового салата
- Закуска из редиса и ревеня
- Закуска из редиса и огурцов
- Закуска из редиса и сыра
- Закуска из лука
- Закуска из лука и соленых огурцов
- Закуска из лука и яблок
- Закуска из спаржи
- Закуска из хрена с уксусом
- Закуска из хрена с лимоном
- Закуска из моркови и крапивы
- Закуска из моркови и хрена
- Закуска из моркови и чеснока
- Закуска из моркови и тмина
- Закуска из моркови и лука-порея
- Закуска из моркови и репы
- Закуска из моркови и яблок
- Закуска «Летняя»
- Закуска из моркови, яблок и лука
- Закуска из моркови и огурцов
- Закуска из моркови и помидоров
- Закуска из свеклы и зелени
- Закуска из моркови и сыра
- Закуска из редьки и помидоров
- Закуска из моркови и петрушки
- Закуска из свеклы и хрена
- Горячая закуска из свеклы
- Закуска из моркови и грецких орехов
- Закуска из свеклы и зеленого горошка
- Закуска из свеклы, картофеля и фасоли
- Закуска из редьки и граната
- Закуска из редьки и моркови
- Закуска из редьки и лука
- Закуска из редьки и фисташек
- Закуска из редьки с творогом
- Закуска из редьки и квашеной капусты
- Закуска из редьки и капусты

- Закуска из редьки и огурцов (маринованных)
- Закуска из редьки и грецких орехов
- Баклажаны с майонезом
- Рулетики из баклажанов
- Закуска из баклажанов и лука
- Закуска из баклажанов и яиц
- Баклажаны с сыром
- Острая закуска из редьки
- Закуска из баклажанов и болгарского перца
- Закуска из баклажанов и лимона
- Закуска из баклажанов и помидоров
- Закуска из баклажанов, чеснока и зелени
- Закуска из кабачков и помидоров
- Закуска из баклажанов и моркови
- Закуска из кабачков и шампиньонов
- Закуска из баклажанов по-узбекски
- Печеные баклажаны
- Кабачки с чесноком
- Кабачки, тушенные в томатном соусе
- Картофель с уксусом
- Закуска из кабачков с капустой
- Закуска из кабачков с морковью и луком
- Закуска из баклажанов и кабачков
- Запеканка из кабачков, яиц и сыра
- Закуска из картофеля и зеленого лука
- Закуска из кабачков и мяса крабов
- Острая закуска из патиссонов
- Закуска из фасоли и кабачков (соленых)
- Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов
- Закуска из картофеля и кукурузы
- Закуска из картофеля и сыра
- Закуска из картофеля и квашеной капусты
- Закуска из картофеля и моченых яблок
- Горячая закуска из картофеля, лука и сельдерея
- Овощное рагу
- Закуска из картофеля и огурцов
- Картофель с солеными огурцами
- Закуска из стручковой фасоли
- Закуска из стручковой фасоли и помидоров

- Закуска из фасоли с солеными огурцами
- Закуска из стручковой фасоли и лука
- Закуска из стручковой фасоли и чеснока
- Закуска из стручковой фасоли и оливок
- Закуска из фасоли и редиса
- Закуска из фасоли, яблок и слив
- Закуска из фасоли с ветчиной
- Закуска из фасоли и колбасы
- Закуска из кукурузы и лука
- Закуска из кукурузы с яблоками и кинзой
- Закуска из кукурузы и огурцов
- Закуска из белокочанной капусты с сельдереем
- Закуска из белокочанной капусты с горошком
- Закуска из белокочанной капусты с чесноком
- Закуска из квашеной капусты с редькой
- Закуска из белокочанной капусты с редисом и огурцом
- Закуска из белокочанной капусты с помидорами
- Закуска из белокочанной капусты с помидорами и яблоками
- Закуска из белокочанной капусты и яблок
- Закуска из белокочанной капусты с лимоном
- Горчичная квашеная капуста
- Острая капуста
- Закуска из белокочанной капусты и клюквы
- Закуска из краснокочанной капусты с фасолью
- Закуска из квашеной капусты и хрена
- Цветная капуста с яйцами
- Закуска из квашеной капусты с грибами
- Закуска из краснокочанной капусты с картофелем
- Капусту положить вокруг картофеля
- Закуска из маслят (соленых)
- Закуска из соленых маслят и яиц
- Закуска из маринованных грибов и консервированной кукурузы
- Закуска из маринованных опят

- Маринованные опята с редькой
- Закуска из груздей (соленых)
- Закуска из груздей (соленых) и моркови
- Маринованные грузди с редькой
- Закуска из соленых вешенок и яиц
- Закуска из вешенок (маринованных) и зеленого горошка
- Закуска из шампиньонов (маринованных) и лука
- Закуска из вешенок (маринованных) и рыбы
- Закуска из вешенок и яиц с лимоном
- Закуска из шампиньонов (маринованных) и зеленого горошка
- Закуска «Дачная»
- Закуска из маринованных шампиньонов, лука и яблок
- Закуска из шампиньонов и яиц
- Закуска из шампиньонов и картофеля
- Закуска из шампиньонов и сыра
- Паштет из шампиньонов и маринованных опят
- Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцом и луком
- Запеканка из шампиньонов «Италия»
- Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами, рисом и укропом
- Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и вареной колбасой
- Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы и ананасами
- Закуска из белых грибов
- Закуска из белых грибов и сыра
- Закуска из шампиньонов с мясом курицы
- Закуска из белых грибов с помидорами
- Закуска из грибов и белокочанной капусты
- Закуска из грибов и брынзы
- Грибы, тушенные с помидорами
- Закуска из грибов и мяса
- Закуска из сыра и чеснока
- Закуска из сыра, лимона и чеснока
- Острая закуска из сыра
- Закуска из сыра, яиц и авокадо
- Закуска из сыра, помидоров и лука

- Закуска из сыра и редиса
- Закуска из голландского сыра и яиц
- Закуска из сыра и шпрот
- Закуска из сыра, зеленого лука и молодого картофеля
- Закуска из сыра, редиса и кресс-салата
- Закуска «Королевская»
- Закуска из сыра и куриного паштета
- Закуска из сыра и мяса курицы
- Закуска из сыра и говядины
- Закуска из сыра и консервированной сайры
- Закуска из сыра, сухарей и шпрот
- Закуска из сыра и тунца
- Закуска из плавленого сыра и кукурузы
- Закуска из плавленого сыра под водочку
- Закуска из плавленого сыра, яиц и чеснока
- Закуска из плавленого сыра, чеснока и укропа
- Закуска из сыра сулугуни, яиц и чеснока
- Закуска из брынзы и помидоров
- Закуска из брынзы «Мозаика»
- Закуска из сыра и миндаля
- Закуска из сыра, яблок и орехов
- Закуска «Творожно-ореховая»
- Закуска из творога и орехов
- Творог с редькой и фисташками
- Творог с кинзой, редькой и орехами
- Закуска из творога и редиса
- Паштет из творога и зеленого лука
- Паштет из творога
- Паштет «Весенний»
- Омлет с соленым сыром
- Омлет с ветчиной, сыром и зеленью
- Омлет с творогом
- Омлет со сливками и сметаной
- Омлет с помидорами
- Закуска из яиц и зелени
- Омлет с баклажанами
- Омлет с картофелем
- Яичница с ветчиной и зеленым горошком
- Яичница-болтунья с беконом и грибами
- Закуска из яиц и зеленого лука
- Закуска из яиц и шпината

- Закуска из яиц и щавеля
- Закуска из яиц в сметанном соусе
- Закуска из яиц и зеленого салата
- Яйца в томатном соусе
- Закуска «Аппетитная»
- Яйца, фаршированные зеленым горошком
- Закуска из яиц и помидоров
- Закуска из яиц и болгарского перца
- Закуска «Грибочки»
- Закуска «Кораблики»
- Закуска из яиц и редьки
- Закуска из яиц и тертого хрена
- Яйца, фаршированные грибами и зеленью
- Закуска из яиц и сыра
- Закуска из яиц и творога
- Закуска из яиц и окорока (копченого)
- Закуска из яиц и ветчины
- Закуска «Мухоморы»
- Яйца, фаршированные мясом курицы
- Яйца, фаршированные соленой сельдью
- Яйца с яблоками и лимоном
- Закуска из яиц и икры
- Яйца, фаршированные яблоками

- Закуски из мяса и мясных продуктов
  - Закуска из говядины и яблок
  - Рулетики из говядины с черносливом
  - Фрикадельки
  - Свинина с вареными яйцами
  - Закуска из мяса курицы с сыром
  - Форшмак из курицы и семги
  - Фрикадельки из куриного фарша с овощами
  - Закуска из мяса курицы, грибов и кукурузы
  - Закуска из мяса курицы «Просто и вкусно»
  - Закуска из мяса курицы, яблок и апельсинов
  - Закуска по-испански
  - Закуска из цыпленка
  - Пикантная закуска из курицы
  - Закуска из цыпленка с шампиньонами
  - Острая закуска из куриной печени и брынзы
  - Колбаса под сырно-горчичным соусом
  - Острая закуска из колбасы

- Закуска из жареной ветчины
- Жареная колбаса с баклажанами
- Закуска из копченой колбасы с овощами
- Ветчина с яблоками под горчичным соусом
- Рулетики из ветчины
- Рулетики из ветчины с сыром и огурцом
- Закуска из сосисок «Завтрак студента»
- Закуска «Пикантная»
- Закуска из буженины с маринованными огурцами
- Закуска из сосисок с репчатым и зеленым луком
- Закуска из сельди с помидорами
- Сельдь в горчичном соусе
- Закуска из сельди и яиц
- Копченая сельдь с яйцами
- Закуска из сельди с грибами
- Сельдь с картофелем
- Сельдь с яблоками
- Закуска из сельди и стручковой фасоли
- Закуска из мойвы и лука
- Закуска из сельди под сметанным соусом
- Сельдь с сельдереем
- Закуска из печени трески с картофелем
- Сельдь с ветчиной
- Закуска «Икра»
- Закуска из скумбрии и свинины
- Закуска из копченой скумбрии и яиц
- Закуска из печени трески
- Закуска из кильки (соленой)
- Закуска из трески и сыра
- Закуска из консервированной рыбы и яиц
- Консервированная горбуша с яйцами
- Копченая горбуша с рисом
- Закуска из консервированной горбуши и морской капусты
- Щука в маринаде
- Закуска из красной рыбы
- Закуска из хека и редиса
- Закуска из сайры и сыра
- Закуска из кеты
- Закуска из лосося
- Закуска из лосося и болгарского перца
- Закуска из морской рыбы и зеленого лука

- Рыбная закуска по-болгарски
- Морской окунь с болгарским перцем
- Морской окунь с зеленым луком
- Морской окунь с редисом
- Морской язык с солеными огурцами
- Морской язык с кукурузой
- Закуска из кальмаров, яиц и кукурузы
- Закуска из кальмаров «Тропическая»
- Закуска из кальмаров и яблок
- Кальмары с морковью, яблоками и орехами
- Кальмары под соусом «Нежность»
- Закуска из креветок
- Креветки с рисом и ананасами
- Закуска из креветок, кукурузы и орехов
- Закуска из креветок, слив и грибов
- Закуска из креветок с зеленым горошком
- Закуска из креветок и патиссонов
- Закуска из мяса крабов и яиц
- Закуска из мяса крабов и болгарского перца
- Закуска из крабов и маринованных опят
- Закуска из консервированных крабов и кукурузы
- Закуска из консервированных крабов и зеленого горошка
- Закуска из омара и яиц
- Закуска из мидий под соусом
- Запеченные мидии с сыром
- Запеченные устрицы с сыром

○ Блюда на углях
- Шашлык по-карски
- Шашлык из баранины с луком и помидорами
- Шашлык из баранины по-кавказски
- Шашлык из баранины с субпродуктами
- Шашлык из баранины с водкой
- Шашлык из баранины с гранатовым соком
- Шашлык из баранины по-казахски
- Шашлык из баранины с помидорами и чесноком
- Шашлык по-китайски
- Шашлык из баранины с луком и чесноком
- Шашлык из баранины в кефире
- Шашлык из баранины «Генеральский»
- Шашлык из баранины с луком и рисом

- Шашлык из баранины с красным вином
- Шашлык из баранины по-таджикски
- Шашлык из баранины «Ала-Тоо»
- Шашлык из баранины с бананами
- Шашлык из баранины по-пакистански
- Шашлык из баранины по-казахски
- Шашлык из баранины «Сани»
- Шашлык из баранины с грибами
- Шашлык из баранины, маринованном в портере
- Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем
- Шашлык из баранины с овощами и яблоками
- Рубленый шашлык
- Шашлык из баранины с бульоном
- Мцвади в баклажанах
- Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками
- Шашлык из баранины в лимонном маринаде
- Шашлык из говядины с помидорами и луком
- Шашлык из говядины по-канадски
- Шашлык из говядины по-тувински
- Шашлык из говядины с ананасом и оливками
- Шашлык из говядины с арахисовым соусом
- Мцвади из говядины
- Шашлык из телятины с шампиньонами
- Шашлык из говядины с рисом
- Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде
- Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»
- Шашлык с зеленью «Майский»
- Шашлык из телятины «Пряный»
- Шашлык из говядины с вишневым соком
- Шашлык из говядины «Южный»
- Шашлык по-грузински
- Шашлык «Ирландия»
- Шашлык «Карадаг»
- Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом
- Шашлык из свинины в белом вине
- Шашлык «Солнечный день»
- Шашлык «Ароматный»
- Шашлык из свинины с пивом и картофелем
- Шашлык из свинины с кефиром
- Шашлык из свинины с мадерой
- Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе
- Свинина по-русски

- Шашлык из свинины с сухофруктами
- Шашлык из свинины со щавелем
- Шашлык из свинины со сливовым вином
- Шашлык из свинины с сыром
- Шашлык из свинины с луком и паприкой
- Шашлык из свинины с рисом и карри
- Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами
- Шашлык из свинины с апельсинами
- Шашлык из мяса кролика
- Шашлык «Северный»
- Шашлык ассорти
- Шашлык ассорти с брынзой
- Шашлык «Изысканный»
- Шашлык ассорти из баранины с субпродуктами
- Шашлык ассорти с хересом
- Кебаби в лаваше
- Шашлык ассорти из свинины и субпродуктов
- Шашлык ассорти «Тархун»
- Поросенок на вертеле по-грузински
- Шашлык ассорти по-белградски
- Шашлык ассорти из баранины и ливера
- Шашлык от Степана
- Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов
- Шашлык из курицы «Домашний»
- Перепела фаршированные на вертеле
- Шашлык из курицы в сметане
- Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде
- Шашлык из утки
- Шашлык из цыпленка
- Шашлык из домашней птицы по-таджикски
- Шашлык из курицы по-китайски
- Шашлык из осетрины в сметане
- Бедонакабоб
- Шашлык из цыпленка по-узбекски
- Шашлык из курицы с тмином
- Шашлык из курицы и печени
- Шашлык из цыплят с помидорами
- Шашлык из куриных субпродуктов
- Шашлык из курицы с грибами
- Шашлык из курицы «Азиатский»
- Шашлык из осетрины

- Шашлык из осетрины с помидорами
- Шашлык из осетрины с зеленью
- Шашлык из камбалы
- Шашлык из белуги или севрюги
- Шашлык из горбуши по-сахалински
- Шашлык из налима с баклажанами
- Шашлык из салаки
- Шашлык из трески с помидорами
- Шашлык из сома
- Шашлык из китового мяса со сливами
- Шашлык из трески
- Шашлык из трески с тофу
- Шашлык из угря
- Шашлык из карпа с помидорами
- Шашлык из карпа с ананасами
- Шашлык из палтуса
- Шашлык из сельди
- Шашлык из судака
- Шашлык из сига с шампиньонами
- Шашлык из сазана
- Шашлык из белуги в томатном соке
- Рыба с огурцами на шампурах
- Шашлык из форели в лимонном маринаде
- Шашлык из форели в пряном маринаде
- Шашлык из форели в луковом маринаде
- Шашлык из семги в горчичном маринаде
- Шашлык из форели
- Шашлык из скумбрии в майонезе
- Шашлык из речной рыбы с картофелем
- Шашлык из речной рыбы с луком и морковью
- Шашлык из морской рыбы
- Шашлык из рыбы по-гречески
- Рыба на костре
- Шашлык из гребешка
- Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами
- Шашлык из речной рыбы с зеленью
- Шашлык из кальмаров с зеленью
- Шашлык из кальмаров с рисом
- Шашлык из осьминогов
- Шашлык из креветок и морских гребешков с медом
- Шашлык из креветок в горчичном маринаде
- Шашлык из овощей и сосисок

- Шашлык из вареных подберезовиков
- Шашлык ассорти с овощами
- Шашлык ассорти из осетрины с раками
- Шашлык ассорти из морепродуктов
- Шашлык ассорти из палтуса с креветками
- Шашлык из рыжиков
- Шашлык ассорти из осетрины с креветками
- Шашлык из колбасы с грибами
- Шашлык из картофеля, помидоров и грибов
- Шашлык из грибов и колбасы
- Шашлык из свежих грибов
- Шашлык из картофеля
- Шашлык из баклажанов с чесночным соусом
- Шашлык из помидоров
- Шашлык из кукурузы
- Шашлык из картофеля с болгарским перцем и помидорами
- Шашлык вегетарианский
- Шашлык из картофеля с шампиньонами
- Шашлык банановый
- Шашлык «Фруктовый рай»

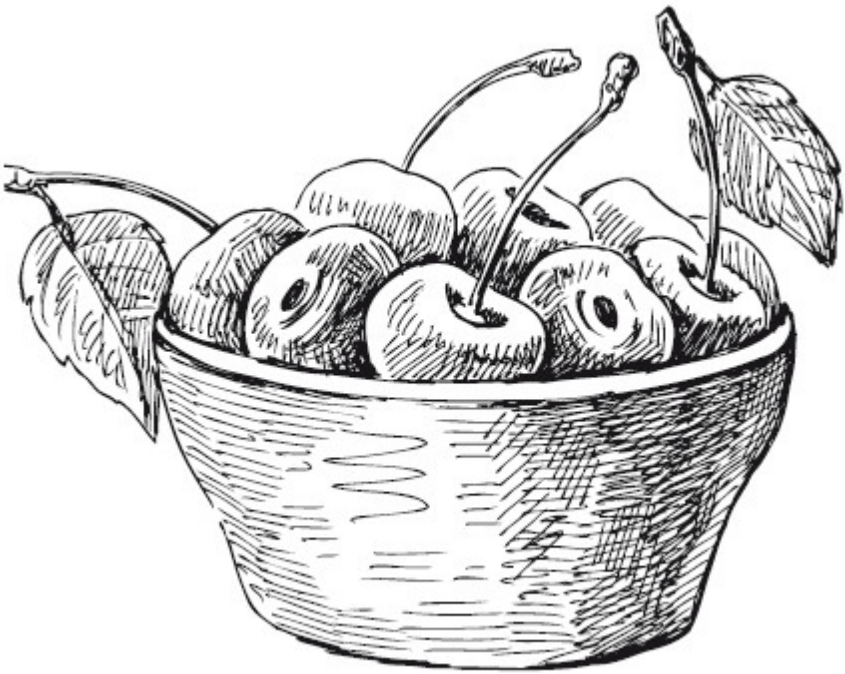
○ Соусы

- Соус для мясного барбекю
- Горячий соус для мясного барбекю
- Соус к барбекю из свинины
- Соус «Острый»
- Соус по-британски
- Соус «Легкий» к мясу
- Соус «Зимний»
- Соус «Сырный»
- Соус «Зеленая фантазия»
- Соус «Весенний»
- Соус к рыбе
- Соус «Ореховый»
- Соус ткемали
- Соус к рыбе со сметаной
- Соус «Быстрый»
- Соус с хреном
- Соус из горчицы с каперсами
- Соус «Винегрет»
- Соус из томатной пасты с горчицей
- Соус «Лимонный»
- Соус с сахарной пудрой и маслом
- Соус из желтков с уксусом

- Соус со сметаной и луком
- Соус острый с луком
- Соус украинский
- Соус «Морковный»
- Соус белый к рыбе
- Соус с маринованными грибами
- Соус с белым столовым вином
- Соус с томатом и корнишонами
- Соус с яйцом и мукой
- Соус с сухариками
- Соус «Грибной вкус»
- Соус яично-масляный
- Соус со сладким перцем
- Соус «Бешамель»
- Соус бургундский
- Соус «Чесночный»
- Соус сацебели
- Соус тклапи
- Соус «Венский»
- Соус «Старорусский»
- Соус гаро
- Соус «Венеция»
- Соус с орехами и майонезом
- Соус с рассолом
- Соус с брынзой
- Соус «Винный»
- Соус «Мадера»
- Соус с перцем и вином
- Соус красный с маслом
- Соус с мадерой и овощами
- Соус кисло-сладкий
- Соус с джемом из черной смородины
- Соус с душистый с вином
- Соус с апельсинами и вином
- Соус с помидорами и грибами

Ваш домашний повар. Дачные рецепты
Составитель Сергей Павлович Кашин

Горячие бутерброды и сендвичи



Гренки с чесноком

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 40 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 4 ломтика сыра (любого).

Способ приготовления: Хлеб обжаривают с одной стороны в разогретом масле, выкладывают на эту сторону ломтик сыра и дают ему расплавиться. Горячие бутерброды посыпают очищенным, вымытым и измельченным чесноком.

Гренки сладкие и соленые

Ингредиенты: 6 ломтиков батона, 2–3 яйца, 125 мл молока, 80 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления: Яйца взбивают с молоком и добавляют соль или сахар, в зависимости от того, какие гренки (сладкие или соленые) хотят получить. В полученную смесь обмакивают ломтики хлеба, выкладывают их на разогретую сковороду со сливочным маслом и поджаривают до румяной корочки.

Гренки с помидорами и чесноком

Ингредиенты: 1 батон, 10 помидоров (мелких), 2 зубчика чеснока, 120 мл оливкового масла, 1 пучок базилика.

Способ приготовления: Помидоры моют, нарезают ломтиками толщиной 1–2 см и обжаривают в масле. Батон нарезают тонкими ломтиками. Чеснок очищают, моют, растирают с маслом, полученную смесь намазывают на ломтики батона с обеих сторон, сверху выкладывают помидоры, еще раз смазывают маслом и запекают на решетке в течение 3–5 минут.

Готовые гренки сверху посыпают вымытым и измельченным базиликом.

Гренки луковые

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 2 луковицы, 40 г сыра (любого, тертого), 30 мл растительного масла, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления: Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Лук очищают, моют, мелко шинкуют и поджаривают на сливочном масле до светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выкладывают лук и посыпают тертым сыром.

Уэльские гренки с пивом

Ингредиенты: 6 ломтиков батона (толстых), 30 г сыра (любого, тертого), 40 г сливочного масла или маргарина, 100 мл пива, 2 желтка, 30 г горчицы, красный молотый перец.

Способ приготовления: Ломтики батона обжаривают с обеих сторон. Масло растапливают на слабом огне и, постоянно помешивая, добавляют сыр и пиво. Немного погодя приправляют перцем и горчицей. Желтки взбивают, вливают в сковороду с сыром и пивом и держат какое-то время на огне, не доводя до кипения. Полученную массу намазывают на гренки и запекают на решетке.

Гренки с сыром и помидорами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 4 помидора, 40 г сыра (любого, тертого), 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления: Ломтики хлеба с обеих сторон натирают очищенным, вымытым и разрезанным чесноком, смазывают маслом, обжаривают с одной стороны, выкладывают на эту сторону кружочки помидоров и посыпают тертым сыром.

Гренки голландские

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 2 яблока, 30 г сыра (любого, тертого).

Способ приготовления: На ломтики хлеба выкладывают дольки вымытых яблок, закрывают их сверху ломтиками сыра и запекают в духовке.

Гренки с вином

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 150 мл красного вина, 30 г сахарной пудры, 2 белка, 50 мл растительного масла, корица, ванилин.

Способ приготовления: В красном вине растворяют сахарную пудру и добавляют корицу или ванилин. С хлеба снимают корку, нарезают его тонкими ломтиками и обмакивают каждый в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые белки. Обжаривают в масле.

Гренки в яйце

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 40 г сливочного масла, 2 яйца, веточка петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления: Хлеб нарезают тонкими ломтиками, обжаривают с одной стороны в сливочном масле и переворачивают. Яйца взбивают с солью и заливают ими хлеб.

Перед подачей посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Гренки с колбасой

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 40 мл растительного масла, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 4 веточки зелени (любой).

Способ приготовления: Хлеб обжаривают с обеих сторон в масле.

Репчатый лук очищают, моют, мелко нарезают, колбасу нарезают соломкой и все обжаривают. Хлеб выкладывают на тарелку, сверху раскладывают смесь из лука и колбасы и украшают вымытой зеленью.

Гренки с ветчиной

Ингредиенты: 200 г хлеба, 125 мл растительного масла, 5 яиц, 150 г ветчины, 3 помидора, 5–6 шампиньонов (консервированных), 2 стручка горького перца, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Хлеб нарезают ломтиками, обжаривают с двух сторон в растительном масле. Затем на готовые гренки выкладывают тонкие ломтики ветчины, яичницу-глазунью, кружки вымытых помидоров, шампиньонов, перца и украшают вымытой зеленью петрушки.

Гренки с яблоками

Ингредиенты: 200 г пшеничного хлеба, 3 яйца, 50 г яблочного повидла, 35 г сахарной пудры, 35 г корицы (молотой), 4 яблока, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления: Хлеб нарезают тонкими ломтиками, на половину намазывают повидло, а остальными накрывают полученные бутербродики. Яблоки моют, очищают, мелко нарезают и смешивают со взбитыми яйцами. Выкладывают эту смесь сверху на бутербродики и все вместе обжаривают в масле. Готовые гренки посыпают сахарной пудрой и корицей.

Гренки с печенью

Ингредиенты: 10 ломтиков хлеба, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 100 мл растительного масла, 1 пучок листового салата, $^1/_2$ пучка сельдерея, 70 г сливочного масла, 300 г куриной печени, 125 мл куриного бульона, 6 маслин, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень тщательно промывают и мелко рубят. Репчатый лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Лук и зелень пассеруют в смеси растительного и сливочного масла. Добавляют промытую и мелко нарезанную печень, все обжаривают. После этого вливают бульон и тушат еще 10 минут.

Приправляют полученную массу солью и перцем и растирают в пюре.

Ломтики хлеба обжаривают до получения румяной корочки, выкладывают на них немного пюре, сверху украшают маслинами и листьями салата.

Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала

Ингредиенты: 4 помидора, 200 г сыра (любого), 50 г сала, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 60 мл растительного масла, $^1/_2$ пучка базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Сало, предварительно очищенные и вымытые лук и чеснок измельчают и обжаривают в масле. Вымытые помидоры разрезают поперек на три части, солят и перчат. Сыр нарезают ломтиками толщиной 1 см.

Противень выстилают фольгой, близко друг к другу выкладывают нижние части помидоров, на них помещают нарезанные лук, сало, сыр и вымытый и измельченный базилик, выкладывают средний слой, затем снова начинку, все накрывают верхней частью помидоров. Запекают на решетке 15 минут.

Бутерброды «Бенедикт»

Ингредиенты: 2 яйца, 2 желтка, 50 мл сливок, 70 г сыра (любого, тертого), 4 ломтика хлеба (поджаренного), 30 г сливочного масла, 1 помидор, 45 мл десертного вина, 40 г шпика, перец, соль.

Способ приготовления: Сливки, желтки, сыр, вино смешивают на паровой бане и варят, постоянно помешивая. Загустевшую смесь приправляют перцем и солью.

Из яиц готовят 4 глазуньи. Обжаривают 4 ломтика шпика и вымытый и нарезанный дольками помидор. На ломтики хлеба намазывают тонкий слой сливочного масла, на каждый выкладывают по ломтику шпика, помидора и глазунью. Поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 6–8 яиц (сырых), 1 пучок зеленого салата, 3–4 сосиски или ломтика колбасы, 80 г сливочного масла.

Способ приготовления: Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в сливочном масле. На один конец каждого кусочка выкладывают лист салата так, чтобы он слегка свешивался. Жарят на сливочном масле яичницу-глазунью.

Сосиски разрезают вдоль пополам, каждую половинку разрезают еще раз поперек и обжаривают. На лист салата выкладывают 2 кусочка сосиски, на другой конец бутерброда – яичницу-глазунью.

Бутерброды под пленкой

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 4 кружочка вареной колбасы, 4 ломтика сыра (любого), 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают кружок колбасы, ломтик сыра. Приготовленные бутерброды запекают на решетке, пока не расплавится сыр. Украшают вымытой зеленью петрушки.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г сыра (любого), 100 г вареной колбасы, 2 яйца, 60 г майонеза, 1 пучок зелени (смешанной).

Способ приготовления: Сыр натирают на мелкой терке, нарезают колбасу, сваренные вкрутую яйца, добавляют майонез, вымытую и измельченную зелень и перемешивают.

Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и запекают на решетке до появления румяной корочки.

Испанские бутерброды

Ингредиенты: 200 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 сардины в масле, 50 мл лимонного сока, 50 мл 3%-ного уксуса, 70 мл растительного масла, 3 болгарских перца (маринованных), 3–4 маслины, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 40 г горчицы.

Способ приготовления: Хлеб нарезают толстыми ломтиками. Зелень и овощи моют. Смешивают лимонный сок, уксус, растительное масло, вымытую и измельченную зелень петрушки, горчицу, очищенный, вымытый и нарезанный лук, нарезанные перец и маслины и кипятят. Ломтики хлеба обжаривают в сливочном масле, заливают приготовленным соусом каждый ломтик, кладут по кусочку сардины и поливают оставшимся соусом.

Бутерброды с творогом

Ингредиенты: 1 французский батон, 250 г творога (соленого), 70 мл растительного масла, 70 г сливочного масла, 500 г ветчины, 3 помидора, 3 огурца (соленых), 70 мл майонеза, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Батон разрезают на небольшие квадратики и обжаривают в растительном масле. Зелень и помидоры моют. Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. Намазывают на хлеб подготовленную массу, кладут помидоры, нарезанные кружочками, нарезанные кусочками ветчину и огурцы, украшают все зеленью.

Сандвичи с сыром и творогом

Ингредиенты: 80 г сыра (тертого), 1 яблоко, 2 болгарских перца, 2 ломтика ветчины, 100 г творога, 30 г зелени, 4 булочки, красный перец.

Способ приготовления: Сыр, вымытые и нарезанные кубиками перец, яблоко и ветчину смешивают, добавляют творог, приправляют красным молотым перцем, сушеными травами и перемешивают. Булочки надрезают с одного конца, удаляют острым ножом мякоть и наполняют подготовленной смесью. Сверху посыпают остатками сыра и запекают на решетке в течение 5–10 минут.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты: 5 булочек, 125 г рыбы (любой, консервированной в масле), 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сыра (любого, тертого), 1–2 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 г майонеза, 3–4 веточки петрушки и зеленого лука.

Способ приготовления: Рыбу разминают вилкой, смешивают с мелко нарезанными яйцами, частью сыра, очищенными, вымытыми, измельченными чесноком и репчатым луком. Все заправляют майонезом, перемешивают, кладут на ломтики булочек, посыпают оставшимся сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают веточками вымытой зелени.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты: 8 ломтиков хлеба, 60 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 100 г фарша из соленой рыбы (лучше всего из лосося или горбуши), 150 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока, $^1/_2$ пучка петрушки.

Способ приготовления: Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле.

Чеснок очищают, моют, измельчают, натирают им остывшие ломтики хлеба с одной стороны, сверху на них намазывают сливочное масло, кладут слой рыбного фарша, поливают майонезом.

Украшают вымытыми веточками петрушки.

Сандвичи португальские

Ингредиенты: 4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 4 болгарского перца, 1 лимон, 50 г томатного кетчупа, 50 мл растительного масла, 20 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и перец очищают, моют, нарезают колечками и тушат с растительным маслом, влив небольшое количество воды, пока они не станут мягкими. Лимон моют, выжимают из него сок.

Готовят маринад из лимонного сока, кетчупа, сахара, соли, перца и оставляют в нем на ночь подготовленные лук и перец.

Ломтики хлеба обжаривают, перед подачей к столу кладут на 2 из них маринованные лук и перец, сверху – по ломтику сыра (любого, твердых сортов) и оставшийся хлеб.

Готовые сандвичи помещают на раскаленную решетку и запекают.

Сандвичи со шницелем из индейки

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 2 шницеля из индейки, 350 г сыра (любого, острого), $^1/_2$ пучка петрушки и базилика, 3 помидора, перец, соль.

Способ приготовления: Шницели моют, слегка обсушивают салфеткой, разрезают вдоль на 4 ломтика и выкладывают на тонко нарезанные ломтики хлеба. Помидоры и зелень моют. На мясо кладут нарезанные кружочками помидоры, ломтики сыра и измельченную зелень. Сандвичи кладут на противень и запекают в духовке до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сандвичи с лососем и сыром

Ингредиенты: 1 буханка хлеба, 250 г лосося (консервированного), 50 г сыра (любого, пресного), 4 филе анчоусов, 100 г творога (нежирного), 5 листьев салата, 2 луковицы, 1 яблоко, 30 мл лимонного сока, 50 г сметаны, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Измельченное филе анчоусов, творог, лимонный сок и сметану смешивают, солят и перчат. Яблоко и зелень моют. На пленку кладут отрезанный тонким и широким пластом хлеб, сверху выкладывают рыбу и тертый сыр, рыбную пасту, мелко нарезанные листья салата, очищенный, вымытый и измельченный лук, натертое на крупной терке яблоко, осторожно придавливают к хлебу и с помощью пленки сворачивают рулет. Изделие на 3 часа помещают в холодильник.

При подаче сандвич-рулет нарезают тонкими ломтиками и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Сандвичи с сосисками или колбасой

Ингредиенты: 4 булочки, 4 сосиски, 80 г сливочного масла, 60 г майонеза, 50 г томатного соуса (острого) или кетчупа, 30 мл горчицы, 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Булочки разрезают пополам, но не до конца, кладут их в небольшую кастрюлю, слегка сбрызгивают водой, ставят в разогретую и уже выключенную духовку на 1–2 минуты. Сосиски разрезают вдоль, обжаривают в сливочном масле.

Лук моют, мелко нарезают. В горячие булочки кладут по две половинки сосиски, посыпают луком, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, украшают вымытыми веточками петрушки.

Сандвичи французские

Ингредиенты: 1 французский батон, 2 лимона, 8 свиных шницелей, 125 мл белого сухого вина, 40 г топленого масла, несколько листочков мяты, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лимоны моют, нарезают кружочками 1 лимон. Шницели перчат, обжаривают с одной стороны в кипящем топленом масле, перевернув, солят, кладут на них по нескольку кружочков лимона и обжаривают с другой стороны. Выделившийся при жаренье жир разбавляют соком второго лимона и вином, доводят до кипения и приправляют по вкусу перцем и солью. Тонкие ломтики батона обжаривают в полученном соусе, выкладывают на них шницели и запекают полученные бутерброды на решетке. Украшают вымытыми листиками мяты.

Бутерброды с сырной массой

Ингредиенты: 1 французский батон, 200 г сырной массы, 50 мл растительного масла, 80 г сливочного масла, 60 г изюма, 10 чернослива, 1 пучок укропа, сахар, соль.

Способ приготовления: Разрезают батон на небольшие кусочки и поджаривают. Зелень и сухофрукты моют.

Изюм и чернослив оставляют в теплой воде на 10–15 минут. Перемешивают сырную массу с размягченным сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью укропа. Добавляют изюм и мелко нарезанный чернослив. Намазывают на хлебцы подготовленную массу, украшают веточками укропа.

Бутерброд со шницелями, помидорами и сыром

Ингредиенты: 2 шницеля из индейки, 3 помидора, 350 г сыра (любого), 8 ломтиков хлеба, 50 г растительного масла, $^1/_2$ пучка базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Каждый шницель разрезают вдоль на четыре части, сыр – на 16 кусочков. Помидоры моют и нарезают кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон по 3–4 минуты, затем перчат и солят. На хлеб кладут мясо, помидоры и сыр, сверху украшают вымытым и измельченным базиликом, добавляют по вкусу перец, соль. Бутерброды запекают на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится.

Сандвичи с ветчиной и листьями салата

Ингредиенты: 5 булочек, 250 г ветчины, 5 ломтиков сыра (любого), 80 г сливочного масла, 60 г майонеза, 60 г соуса (сладкого) или кетчупа, 30 г горчицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок салата, перец, соль.

Способ приготовления: Булочки разрезают пополам, но не до конца, кладут их в небольшую емкость, слегка сбрызгивают водой, ставят в разогретую и уже выключенную духовку на 2 минуты. Ветчину разрезают на кусочки, обжаривают в сливочном масле.

Лук и листья салата моют. Лук мелко нарезают. В горячие булочки кладут по кусочку ветчины и сыра, посыпают луком, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, украшают листьями салата.

Салаты

Салаты

Салат «Альпийский»

Ингредиенты: 500 г помидоров, 300 г сладкого зеленого перца, 400 г огурцов, 100 г зеленого салата, 50 г базилика, 50 г зелени петрушки, сок 1 лимона, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, мякоть нарезать кольцами. Зеленый салат вымыть.

Базилик и петрушку вымыть и крупно нарезать. На плоское блюдо уложить листья салата, затем слоями горкой выложить помидоры, огурцы и сладкий перец. Сверху посыпать базиликом и петрушкой.

В растительное масло добавить лимонный сок, соль и перец, тщательно перемешать. Полученной смесью заправить салат.

Салат «Помидорка»

Ингредиенты 3 помидора (крупных), 60 г зеленого горошка (консервированного), 1 красная луковица (небольшая), 2 яйца, 1 пучок зелени кориандра, 50 г листьев зеленого салата, 60 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Листья салата вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть со стороны плодоножки, затем удалить часть мякоти. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и мелко покрошить. Зелень кориандра вымыть и мелко нарезать. Горошек смешать с луком, яйцами и зеленью, посолить, поперчить и заправить майонезом. Полученной смесью нафаршировать подготовленные помидоры. Готовые помидоры уложить на листья салата.

Салат по-чешски

Ингредиенты: 500 г помидоров, 400 г огурцов, 1 луковица, 50 г маслин, 100 г зелени петрушки, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и мелко

нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Маслины разрезать пополам.

На плоское блюдо выложить кружочки помидоров и огурцов, сверху уложить кольца лука и половинки маслин. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и украсить зеленью петрушки.

Салат «Аленушка»

Ингредиенты: 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 200 г огурцов, 300 г творога (маложирного), 40 г сметаны, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Огурцы вымыть и натереть на крупной терке. В творог положить зелень и огурцы, тщательно перемешать, посолить, добавить сметану и еще раз перемешать.

При подаче к столу украсить листиками петрушки и веточками укропа.

Салат «Венеция»

Ингредиенты: 400 г помидоров, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г фасоли (консервированной), 300 г сыра (любого), 60 г сметаны, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, обдать кипятком, охладить, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, тонко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Помидоры смешать с чесноком, петрушкой, консервированной фасолью и сыром, посолить, поперчить, заправить сметаной и тщательно перемешать.

При подаче украсить дольками помидоров и листиками петрушки.

Салат из помидоров с авокадо

Ингредиенты: 500 г помидоров, 300 г авокадо, 1 красная луковица, 40 г каперсов, 100 г зелени кориандра, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Красный репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Зелень кориандра вымыть и мелко нарубить. Помидоры смешать с авокадо, репчатым луком, каперсами и зеленью кориандра, посолить,

поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать. При подаче к столу украсить розочкой из кожицы помидора.

Салат из помидоров с квашеной капустой

Ингредиенты: 3–4 помидора (крупных), 150 г квашеной капусты, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 30 мл растительного масла, сахар, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук мелко нарубить. Квашеную капусту смешать с сахаром и маслом, положить в глубокий салатник. Сверху уложить помидоры, посолить, поперчить. При подаче к столу украсить салат репчатым и зеленым луком.

Салат из зеленого лука с соленым огурцом

Ингредиенты: 300 г зеленого лука, 3 огурца (соленых), 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать с зеленым луком. Салат посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Салат из редиса с рукколой

Ингредиенты: 300 г редиса, 200 г огурцов, 200 г салата рукколы, 40 мл подсолнечного масла (нерафинированного), перец, соль.

Способ приготовления: Редис и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Рукколу вымыть, обсушить, крупно нарезать. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом.

Салат из огурцов с редисом

Ингредиенты: 200 г огурцов, 100 г редиса, 100 г зеленого салата, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, разрезать пополам, на каждой половинке сделать 4–6 глубоких надреза на расстоянии 1 см друг от друга, посолить. Редис вымыть, нарезать тонкими кружочками. Кружочки редиса вставить в надрезы огурца. Листья салата уложить ровным слоем на плоское блюдо, сверху положить огурцы с редисом.

Салат «Майский»

Ингредиенты: 300 г щавеля, 200 г редиса, 4 яйца, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления: Щавель вымыть и нарезать тонкими полосками. Редис вымыть, нарезать тонкими дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде и нарезать тонкими кружочками. Щавель смешать с редисом, посолить, заправить сметаной.

Салат уложить горкой и украсить кружочками яиц.

Салат «Нимфа»

Ингредиенты: 3 морковки (крупные), 200 г чернослива (без косточек), 50 г зелени укропа, 20 г сметаны, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления: Чернослив промыть в теплой воде, залить кипятком, выдержать в течение 10 минут, затем нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить чернослив, тщательно перемешать. Сметану смешать с солью и сахаром, заправить полученной смесью морковь с черносливом. Уложить в салатницу, посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из горошка с морковью

Ингредиенты: 250 г молодого горошка, 2 морковки (крупные), 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 60 мл кефира, 20 мл лимонного сока, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Горошек смешать с морковью и зеленью. В кефир добавить лимонный сок, сахар и соль, заправить этой смесью салат.

Салат из моркови с фруктами

Ингредиенты: 3–4 морковки (крупные), 1 апельсин, 1 лимона, 1 яблоко, 30 г меда, 40 г ядер грецких орехов, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления: Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, освободить от сердцевины, нарезать тонкими брусочками. Апельсин очистить, разделить на дольки. Морковь смешать с яблоком и апельсином, сбрызнуть соком лимона, добавить мед и растительное масло, тщательно

перемешать.

При подаче к столу украсить грецкими орехами.

Капустный салат

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 2 зеленых яблока (крупных), 200 г огурцов, 1 пучок укропа, 10 г семян тмина, 30 мл яблочного уксуса, 15 мл растительного масла.

Способ приготовления: Капусту вымыть, нашинковать. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, натереть на крупной терке. Капусту, яблоки и огурцы тщательно перемешать. Уксус смешать с растительным маслом и семенами тмина, нагреть на слабом огне до кипения и влить в салат. Салат тщательно перемешать и украсить веточками укропа.

Салат «Причуда»

Ингредиенты: 500 г капусты брокколи, 100 г репы, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор (крупный), 1 красная луковица, 40 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Капусту брокколи вымыть, отварить до готовности в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и охладить. Репу вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук мелко нарезать. Помидор нарезать дольками. Красный лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Соединить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом. При подаче к столу украсить салат кольцами красного и перьями зеленого лука.

Горячий салат из цветной капусты

Ингредиенты: 400 г цветной капусты, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г корня сельдерея, 100 мл растительного масла, 30 мл столового 3 %-ного уксуса, 3 г соли, 3 г сахара, перец.

Способ приготовления: Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия, варить до готовности в кипящей, слегка подсоленной воде. Корень сельдерея очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть, мелко нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать со столовым уксусом, сахаром, солью и перцем, затем взбить венчиком.

Цветную капусту в горячем виде выложить на плоское блюдо, полить соусом из растительного масла, посыпать сельдереем и зеленью.

Салат из картофеля с квашеной капустой и луком

Ингредиенты: 400 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 100 г красного репчатого лука, 1 пучок укропа, 1 зеленое яблоко, 50 мл подсолнечного масла (нерафинированного), перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть, обсушить, крупно нарезать. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками. Картофель смешать с квашеной капустой, луком, зеленью укропа и яблоком. Полученную смесь посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом.

Салат из лука-порея

Ингредиенты: 3 стебля лука-порея, 1 репа, 1 черешок сельдерея, 1 пучок петрушки, 100 мл простокваши, перец, соль.

Способ приготовления: Лук-порей вымыть, нарезать тонкими кружочками. Репу очистить, вымыть, нарезать тонкими брусочками. Сельдерей вымыть и мелко нарезать. Лук-порей смешать с репой и сельдереем. Для приготовления соуса простоквашу смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, солью и перцем. Заправить салат и украсить веточками петрушки.

Салат из тыквы с помидорами

Ингредиенты: 200 г тыквы, 3 помидора, 1 луковица (небольшая), 100 г укропа, 50 г листьев зеленого салата, 70 мл кефира, перец, соль.

Способ приготовления: Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, затем снять кожицу и мякоть нарезать крупными кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить кефиром и выложить на листья зеленого салата.

Салат из кабачков с морковью

Ингредиенты: 600 г кабачков, 2 морковки (крупные), 1 красная луковица, 1 помидор (крупный), 1 пучок зелени кориандра, 1 пучок кинзы, 70 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, затем обжарить в растительном масле до готовности. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

Помидор вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зелень кориандра вымыть и измельчить. Все подготовленные ингредиенты смешать, посолить, поперчить и еще раз тщательно перемешать.

Готовый салат при подаче украсить веточками кинзы.

Салат из кабачков с хреном

Ингредиенты: 200 г кабачков, 1 луковица, 10 г хрена (натертого), 100 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и натереть на крупной терке. После этого майонез смешать с мелко нарезанным репчатым луком, натертым на мелкой терке хреном и измельченной зеленью петрушки, посолить, поперчить. Полученную массу смешать с натертыми кабачками, украсить зеленью и подать к столу.

Салат из сырых кабачков

Ингредиенты: 300 г кабачков, 1 луковица, 10 г хрена, 150 г майонеза, зелень петрушки, зелень укропа, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить и натереть на крупной терке, смешать их с мелко нарезанным репчатым луком и натертым на мелкой терке хреном. Добавить перец, соль, мелко нарезанную зелень, заправить майонезом и подать к столу.

Летний салат из баклажанов

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 3 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 лимон, 3 столовые ложки растительного масла, тмин, зелень петрушки, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи и зелень вымыть. Баклажаны

надрезать вдоль и запечь. Затем остудить, очистить и нарезать кубиками. Помидоры, перец и лук нарезать кубиками, посолить и перемешать с баклажанами. Смешать измельченный чеснок, тмин, растительное масло и выжать лимонный сок. Заправить салат приготовленной смесью и посыпать зеленью.

Салат из баклажанов с грецкими орехами

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 100 г грецких орехов, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон в растительном масле до золотистого цвета. Готовые баклажаны выложить на блюдо, поперчить, посыпать толчеными грецкими орехами, мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Салаты из овощей и грибов

Картофельный салат с грибами и морковью

Ингредиенты: 500 г картофеля, 100 г опят (маринованных), 1 морковка (крупная), 1 луковица, 1 пучок укропа, 40 мл подсолнечного масла (нерафинированного), перец, соль.

Способ приготовления: Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. В салатник выложить картофель, лук, маринованные опята, морковь и укроп, посолить, поперчить, тщательно перемешать, заправить растительным маслом.

При подаче к столу украсить веточками укропа.

Салат «Графиня»

Ингредиенты: 3 картофелины, 300 г цветной капусты, 150 г грибов (любых, маринованных), 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок петрушки, 150 г клюквы, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть, разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Грибы мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Все смешать, посолить, заправить оливковым маслом и лимонным соком. Готовый салат украсить ягодами клюквы и подать к столу.

Салат из лисичек с помидорами

Ингредиенты: 500 г лисичек, 2 помидора, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления: Лисички промыть под проточной водой, опустить в подсоленную воду и варить 10 минут. Затем откинуть их на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, выложить его на сковороду с маслом и обжарить до золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и

измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Зелень тщательно помыть и нарубить. Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, посолить и полить сметаной.

Салат из грибов со сметаной

Ингредиенты: 500 г грибов (лисички, вешенки, шампиньоны), 80 г сметаны, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сливочного масла, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления: Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде. Мелко нарезать их, выложить на сковороду с маслом и обжарить до образования золотистой корочки. Сыр натереть на средней терке. Зелень тщательно промыть и измельчить. Выложить в салатник грибы и зелень, полить их сметаной и посыпать сыром.

Салат из жареных баклажанов с грибами

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 30–40 мл растительного масла, 150 г майонеза, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки, зелень укропа промыть, нарубить.

Баклажаны, грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10–15 минут. Затем остудить и заправить майонезом. Готовый салат посыпать зеленью и подать к столу.

Салаты из мяса и мясных продуктов

Салат по-восточному

Ингредиенты: 300 г баранины (отварной), 2 редьки, 3 луковицы (среднего размера), 100 г майонеза (низкокалорийного), 20 мл растительного масла, 1/4 граната, 1 яйцо, 5 г аджики, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо нарезать соломкой. Редьку очистить от кожицы, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами, выложить на сковороду и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Затем масло слить, лук остудить и выложить в миску с мясом и редькой. Все поперчить, посолить, добавить аджику, перемешать и выложить горкой в салатницу. Сверху полить майонезом. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать дольками.

Перед подачей к столу готовый салат посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и кинзы, украсить яйцом и зернами зрелого граната.

Салат из мяса с кукурузой

Ингредиенты: 300 г говядины (отварной), 100 г кукурузных початков (мелких, маринованных), 1 помидор (крупный), 200 г редьки дайкон, 20 г каперсов, 1 пучок сельдерея, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину нарезать мелкими кубиками.

Помидор вымыть и нарезать дольками. Редьку дайкон очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Зелень сельдерея вымыть, обсушить, крупно нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кукурузные початки и каперсы, тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

Мясной салат с кабачком

Ингредиенты: 400 г свинины (отварной), 1 кабачок, 3 зубчика чеснока, 100 г помидоров черри, 100 г листьев салата, 50 г зелени базилика, 70 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину нарезать мелкими кубиками.

Кабачок вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, нарезать крупными кубиками, посолить и обжарить в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Помидоры черри вымыть и разрезать пополам. Листья салата вымыть, обсушить и нарезать полосками. Зелень базилика вымыть, обсушить, мелко нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить листочками базилика и целыми помидорами черри.

Салат из телятины с шампиньонами

Ингредиенты: 400 г телятины (отварной), 200 г шампиньонов, 1 помидор, 50 г каперсов, 100 г фасоли (консервированной), 1 пучок петрушки, 50 мл растительного масла, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Телятину нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Шампиньоны очистить, промыть, нарезать тонкими пластинками и обжарить в разогретом растительном масле. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить консервированную фасоль и каперсы, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Салат из индейки

Ингредиенты: 300 г мяса индейки, 100 г риса, 2–3 помидора (крупных), 1 зеленое яблоко, 2 яйца, 1 пучок сельдерея, 100 г листьев салата, 250 г майонеза (низкокалорийного), 60 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо индейки промыть, обжарить в растительном масле и нарезать тонкими ломтиками.

Рис промыть, затем всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую и нарезать дольками. Зелень сельдерея вымыть, обсушить и крупно нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и выложить на листья салата.

Перед подачей к столу салат полить майонезом.

Салат-коктейль из курицы с ананасами

Ингредиенты: 300 г куриного филе (отварного), 1 ананас, 100 г помидоров черри, 50 г листьев краснокочанного салата, 60 г сыра гауда, 50 г зелени укропа, 2 яйца, 100 г сметаны (маложирной), перец, соль.

Способ приготовления: Филе курицы нарезать тонкой соломкой.

Ананас очистить, вырезать сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Краснокочанный салат тонко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить, крупно нарезать. Помидоры черри вымыть, разрезать на четвертинки.

В креманки слоями уложить курицу, ананасы и помидоры черри. Сверху выложить краснокочанный салат, сыр и зелень укропа. Салат посолить, поперчить, полить сметаной. При подаче к столу украсить салат кружочками яиц и четвертинками помидоров черри.

Салат из ветчины

Ингредиенты: 250 г ветчины, 200 г картофеля, 1–2 огурца (соленых), 1 красная луковица, 2–3 помидора, 2–3 яйца, 100 г майонеза (низкокалорийного).

Способ приготовления: Ветчину и огурцы нарезать соломкой.

Яйца сварить вкрутую и нарезать дольками. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Подготовленные ингредиенты выложить, не перемешивая, на плоское блюдо, полить майонезом.

При подаче к столу украсить ломтиками ветчины, помидора и яйца.

Салат из макаронных изделий с ветчиной

Ингредиенты: 150 г макаронных изделий, 100 г ветчины, 50 г сыра (любого), 1 яблоко, 2 помидора, 2 яйца, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 100 г майонеза (низкокалорийного), перец, соль.

Способ приготовления: Макаронные изделия отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Ветчину нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить

сердцевину, нарезать соломкой.

Яйца сварить вкрутую и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть, обсушить, крупно нарубить.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить дольками яиц и помидоров.

Салат по-французски

Ингредиенты: 200 г ветчины, 3 огурца (крупных), 100 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца, 50 г корня хрена, 1 красное яблоко, 1 пучок петрушки, 100 г майонеза (низкокалорийного), перец, соль.

Способ приготовления: Ветчину нарезать мелкими кубиками.

Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить. Все смешать, добавить зеленый горошек, тщательно перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена. Половинки огурцов наполнить салатом. Чтобы половинки были устойчивы, их нижнюю сторону можно подровнять. Уложить фаршированные огурцы на плоское блюдо и украсить листочками петрушки.

Салат из ветчины со шпинатом

Ингредиенты: 300 г ветчины, 200 г шпината, 100 г риса, 2–3 яйца (сваренных вкрутую), 100 г листьев салата, по 50 г зелени укропа, петрушки, 150 г майонеза (низкокалорийного).

Способ приготовления: Ветчину нарезать тонкими полосками.

Шпинат вымыть, обсушить, затем варить в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Вареный шпинат обсушить и мелко нарезать. Рис промыть, отварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг и обсушить. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть и мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты перемешать, заправить майонезом и выложить на листья салата.

Перед подачей к столу украсить салат дольками яиц и веточками зелени.

Салат «Гулливер»

Ингредиенты: 200 г сыра (любого), 200 г колбасы «Докторская», 100 г листьев зеленого салата, 1–2 огурца, 2–3 помидора, 250 мл кефира, 5 г горчицы, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления: Сыр нарезать соломкой, колбасу – мелкими кубиками. Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Помидоры вымыть, нарезать дольками.

Подготовленные ингредиенты выложить на листья салата.

Для приготовления соуса кефир смешать с горчицей, сахаром и солью, тщательно взбить. При подаче к столу салат полить соусом, украсить кружочками огурца.

Салат с корейкой и оливками

Ингредиенты: 250 г корейки (копченой), 100 г оливок, 1 пучок редиса, 200 г творога, 2 чайные ложки столового хрена, 150 г сметаны, 2 столовые ложки водки, 6 гренок из ржаного хлеба, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Копченую корейку нарезать ломтиками.

Оливки вынуть из рассола, разрезать пополам и удалить косточки. Редис вымыть и нарезать кружочками. Творог размять ложкой и смешать с хреном, сметаной и водкой. Затем добавить в смесь сахар, соль, черный молотый перец и оставить на 5–7 минут для пропитки.

На каждую тарелку выложить ломтики корейки, рядом с мясом положить кружочки редиса, творожную массу и украсить половинками оливок.

Готовое блюдо подать на стол с гренками из ржаного хлеба.

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салат из сельди и свежих овощей

Ингредиенты: 200 г филе сельди (соленой), 2 огурца, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, $^1/_2$ пучка петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе сельди нарезать небольшими кусочками, смешать с огурцами, помидорами, луком и болгарским перцем.

Добавить растительное масло, посолить, поперчить, перемешать. Приготовленную смесь выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Салат из сельди, болгарского перца и яблок

Ингредиенты: 300 г филе сельди (копченой), 2 болгарских перца, 2 яблока, 1 луковица, 50 г оливок (без косточек), 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зеленого салата, $^1/_2$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Рыбу нарезать ломтиками, выложить на листья салата вперемешку с болгарским перцем, яблоками и луком. Посолить, полить растительным маслом. Посыпать салат зеленью петрушки и украсить оливками.

Салат из сельди с фасолью

Ингредиенты: 200 г филе сельди, 300 г картофеля, 400 г спаржевой фасоли, 1 яйцо, 1 помидор (крупный), 1 пучок укропа, 60 г сметаны, 45 мл лимонного сока, 10 г горчицы, 5 г кетчупа, 5 г соли, перец.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и

нарезать мелкими кубиками. Спаржевую фасоль вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности, откинуть на дуршлаг, затем нарезать кусочками длиной 1 см. Помидор вымыть, нарезать тонкими дольками. Укроп вымыть, обсушить и крупно нарезать. Яйцо сварить вкрутую и нарезать кружочками. Подготовленные ингредиенты выложить по отдельности горкой на плоское блюдо.

Для приготовления соуса сметану смешать с лимонным соком, горчицей, кетчупом, солью и перцем, тщательно взбить.

Салат полить соусом или подать его отдельно.

Салат «Вдохновение»

Ингредиенты: 400 г филе сельди (слабосоленой), 300 г краснокочанной капусты, 100 г огурцов, 70 г моркови, 200 г вишни (без косточек), 60 г сметаны, 60 г майонеза, 5 г сахара, 10 мл яблочного уксуса, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать небольшими ломтиками. Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром и яблочным уксусом до появления сока. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Смешать сельдь, капусту, огурцы, морковь, вишню (использовать 150 г), посолить, поперчить и заправить смесью сметаны и майонеза. Выложить салат в салатник, украсить оставшейся вишней и подать к столу.

Салат с рулетами из сельди

Ингредиенты: 1 сельдь (соленая, среднего размера), 1 помидор, 6 яиц, 150 г сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 лимон, листья салата, зелень петрушки, зелень укропа.

Способ приготовления: Сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, очистить от кожи, отделить мякоть от костей и нарезать полосками шириной 1–1,5 см. Каждую полоску свернуть рулетом. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать их вдоль пополам, срезать выпуклую часть белка, чтобы они могли ровно лежать на блюде. На эти половинки положить рулеты из сельди и полить все смесью сметаны и лимонного сока.

Лимон вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками и выложить их поверх майонеза. Листья салата вымыть, обсушить, уложить по краям блюда. Помидор вымыть, нарезать ломтиками и выложить на листья салата. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть, обсушить и украсить веточками готовый салат.

Салат из печени трески и яиц

Ингредиенты: 200 г печени трески (консервированной), 4 яйца, 1 помидор, 100 г кукурузы (консервированной), 100 г майонеза, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Помидор вымыть, нарезать кружочками.

Печень трески нарезать небольшими кусочками, смешать с яйцами, зеленью, луком и консервированной кукурузой. Добавить майонез, посолить, поперчить, перемешать и выложить горкой на листья салата. Украсить салат кружочками помидоров.

Салат из печени трески и консервированной фасоли

Ингредиенты: 200 г печени трески (консервированной), 200 г белой фасоли (консервированной), 1 луковица, 1 помидор, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Помидор вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Печень трески нарезать небольшими кусочками, смешать с фасолью, посолить, поперчить. Выложить приготовленную смесь в салатник, посыпать петрушкой и украсить кружочками помидоров.

Салат из форели и овощей «Ариадна»

Ингредиенты: 350 г филе форели (слабосоленой), 100 г зеленого горошка (консервированного), 70 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лимон, 15 мл лимонного сока, 80 мл оливкового масла, 130 г маслят (маринованных), 100 г оливок (без косточек), красный молотый перец.

Способ приготовления: Филе форели и маринованные грибы нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Лимон вымыть, очистить, разделить на дольки и мелко нарезать. Форель, грибы, горошек, морковь, лук и лимон смешать, поперчить и заправить оливковым маслом.

Перед подачей к столу украсить салат оливками.

Салат из печени трески с перцем

Ингредиенты: 100 г печени трески (консервированной), 5–6 яиц, 2 красные луковицы, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 пучок петрушки, 30 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Печень трески нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, нарезать дольками. Помидор вымыть и нарезать кубиками. Красный лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать тонкими полосками.

Все перемешать, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом.

Салат «Гудзон»

Ингредиенты: 350 г филе форели (копченой), 2 лимона, 200 г сыра (любого), 60 г чеснока, 50 г семян тмина, 80 г майонеза, зелень сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу нарезать небольшими кубиками.

Лимоны вымыть, очистить и мелко нарезать, сок немного отжать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень сельдерея

вымыть обсушить и мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Все смешать, добавить семена тмина, посолить, поперчить и заправить майонезом. Перед подачей к столу салат рекомендуется поставить в холодильник.

Салат «Варна»

Ингредиенты: 300 г лосося (консервированного), 200 г сыра (любого), 150 г помидоров, 130 г репчатого лука, 2 яйца, 40 г грибов (любых, маринованных), 50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г зеленого салата, соль.

Способ приготовления: Грибы фигурно нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Листья зеленого салата вымыть и выложить на блюдо. Консервированную рыбу размять вилкой. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, мякоть мелко нарезать.

Рыбу, сыр, помидоры, яйца, лук смешать, посолить, заправить смесью сметаны и майонеза и выложить на блюдо на листья салата. Оформить блюдо фигурно нарезанными грибами и подать к столу.

Салат «Легкий»

Ингредиенты: 400 г филе семги (слабосоленой), 200 г ветчины, 150 г огурцов, 200 г слив, 50 г щавеля, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 40 мл оливкового масла, мускатный орех (молотый), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе семги и ветчину нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Сливы вымыть, удалить косточки, очистить от кожицы и нарезать мякоть мелкими ломтиками. Щавель, зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и крупно нарубить. Рыбу, ветчину, огурцы, сливы и зелень смешать, добавить мускатный орех, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом и подать к столу.

Салат «Эдельвейс»

Ингредиенты: 300 г семги (соленой), 100 г пшеничных сухариков, 3 яйца, 150 г зеленого горошка (консервированного), 1 помидор, 100 г майонеза, 3 столовые ложки томатного сока, 80 г листьев зеленого салата, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Семгу нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать небольшими ломтиками. Листья салата и зелень укропа вымыть, обсушить. Листьями салата выстлать широкое блюдо, а зелень укропа мелко нарубить. Семгу, яйца, помидор, сухарики и горошек смешать, посолить, поперчить и заправить смесью майонеза и томатного сока. Салат выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Салат «Далекие берега»

Ингредиенты: 300 г семги (копченой), 250 г морской капусты (консервированной), 100 г кукурузы (консервированной), 70 г корня имбиря, 1 луковица, 1 лимон, 3 столовые ложки расти тельного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 10 листьев зеленого салата, $^1/2$ чайной ложки сахара, перец, соль. *Способ приготовления* Семгу нарезать небольшими ломтиками.

Корень имбиря очистить, вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Листья салата, вымыть, обсушить и выстлать ими дно широкого блюда. На листья салата выложить морскую капусту и разровнять ее.

Лимон вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Смешать семгу, лимон, лук, имбирь, кукурузу и выложить горкой на морскую капусту.

Соединить растительное масло, лимонный сок, сахар, соль и перец, нагревать на слабом огне 3–4 минуты, тщательно размешивая, затем заправить салат и поставить его в прохладное место.

Салат из семги (копченой)

Ингредиенты: 600 г филе семги (копченой), 2 столовые ложки соевого соуса, 2 яйца, 2 огурца, 200 г сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: С семги снять кожу, нарезать небольшими кусочками и выложить на дно широкого блюда. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить и выложить на рыбу. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Выложить их поверх яиц. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Для приготовления заправки сметану смешать с соевым соусом и полить соусом салат. Готовый салат перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

Салат из семги с грибами

Ингредиенты: 200 г семги (малосольной), 200 г шампиньонов (маринованных), 200 г кукурузы (консервированной), 50 г маслин (без косточек), $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка укропа, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Семгу и шампиньоны нарезать небольшими кусочками, смешать с кукурузой, луком и зеленью. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом, перемешать и выложить в салатник.

Украсить салат маслинами.

Салат «Карамболь»

Ингредиенты: 500 г филе скумбрии (горячего копчения), 300 г картофеля, 200 г огурцов (соленых), 150 г моркови, 100 г зеленого горошка (консервированного), 120 г майонеза, 50 г зеленого салата, зелень укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать мелкими кубиками. Филе скумбрии нарезать небольшими ломтиками.

Соленые огурцы нарезать кружками. Листья салата и зелень укропа вымыть, обсушить, зелень укропа мелко нарубить. Дно салатника выстлать листьями зеленого салата.

Рыбу, овощи, зеленый горошек, майонез и зелень укропа смешать, посолить, поперчить и выложить горкой в салатник. Блюдо украсить кружками огурцов (соленых) и подать к столу.

Салат «Британия»

Ингредиенты: 200 г филе скумбрии (малосольной), 50 г сыра чеддер, 2–3 картофелины, 1 яблоко

(кислых сортов), 1 морковка, 1 луковица, 2 яйца, 1 пучок петрушки, 250 г майонеза (низкокалорийного), перец, соль.

Способ приготовления: Филе скумбрии нарезать небольшими кусочками. Сыр чеддер нарезать кусочками длиной 1–2 см. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить сыром чеддер, кольцами лука и зеленью петрушки.

Салат из сайры с лимоном

Ингредиенты: 300 г сайры (консервированной в масле), 20 маслин (без косточек), 3 яйца, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 лимон, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Сайру вместе с маслом выложить в глубокую салатницу и размять рыбу вилкой. Зелень укропа вымыть, обсушить и крупно нарубить. Половину маслин нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Все смешать, посолить и заправить смесью майонеза и лимонного сока. Лимон вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Готовый салат украсить ломтиками лимона и маслинами.

Салат «Весенний»

Ингредиенты: 500 г филе зубатки (копченой), 300 г яблок, 200 г свежих и соленых огурцов, 250 г помидоров, 70 г ягод черной смородины, 50 г зеленого лука, 100 мл оливкового масла, 10 г горчицы, 15 г сахара, 30 мл столового 3 %-ного уксуса, перец,

соль.

Способ приготовления: Ягоды черной смородины промыть, обсушить. Филе зубатки нарезать кубиками. Яблоки, свежие огурцы и помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Соленые огурцы нарезать соломкой. Рыбу, яблоки, огурцы, помидоры и лук смешать.

Приготовить соус. Для этого растереть горчицу и сахар, тонкой струйкой влить оливковое масло, непрерывно помешивая, затем добавить уксус, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Заправить приготовленным соусом салат, выложить его горкой на блюдо, оформить ягодами черной смородины и подать к столу.

Салат из сайры и сыра

Ингредиенты: 300 г сайры (консервированной), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 столовые ложки сливочного масла, 7 зубчиков чеснока, 80 г зеленого лука, перец.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Сайру размять вилкой до образования однородной массы, смешать с сыром, поперчить. Все тщательно перемешать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить и смешать с растопленным сливочным маслом. Сайру с сыром выложить в салатницу и полить заправкой. Зеленый лук мелко нарубить и посыпать им салат перед подачей к столу.

Салат из тунца с грибами и лимоном

Ингредиенты: 500 г тунца (консервированного), 2 помидора, 150 г грибов (любых, маринованных), 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 1 лимон, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу выложить на блюдо, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, удалить плодоножку, нарезать небольшими кубиками, смешать с грибами и рыбой, посолить, поперчить, добавить аджику и заправить смесью растительного масла и уксуса. Лимон вымыть, очистить, из одной половины выжать сок, а вторую нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Готовый салат полить лимонным соком, украсить ломтиками

лимона и зеленью петрушки. Блюдо охладить и подать к столу.

Салат «Бранденбург»

Ингредиенты: 400 г шпрот (консервированных в масле), 150 г ржаных сухариков, 40 г чеснока, 6 яиц, 100 г зеленого горошка (консервированного), 100 г кукурузы (консервированной), 30 мл оливкового масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Шпроты нарезать небольшими кусочками. Сухарики, яйца, чеснок, шпроты, зеленый горошек смешать, посолить, поперчить и заправить смесью оливкового масла и масла, оставшегося от шпрот (30–40 мл).

Готовый салат выложить в салатник, украсить консервированной кукурузой и зеленью укропа и подать к столу.

Салат «Столичный»

Ингредиенты: 300 г шпрот (консервированных), 400 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 100 г маслят (маринованных), 100 г зеленого горошка (консервированного), 150 г огурцов, 70 г чеснока, 60 г майонеза, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть и нарезать соломкой.

Маринованные грибы нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Шпроты размять вилкой со сливочным маслом, добавить чеснок, перемешать. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Грибы, зеленый горошек, огурцы, зелень укропа смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

В центр широкого блюда выложить горкой приготовленный салат. Вокруг разложить ломтики сыра, на каждый ломтик положить немного смеси шпрот и масла. Перед подачей к столу салат рекомендуется охладить.

Весенний салат из рыбы

Ингредиенты: 300 г рыбы (любой, вареной), 1–2 огурца, 150 г редиса, 100 г листьев салата, 100 г зеленого лука, 1 лимон, 250 г сметаны (маложирной), перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу нарезать небольшими кусочками.

Редис и огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Листья салата измельчить руками. Зеленый лук вымыть и крупно нарезать. Все смешать. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и заправить сметаной.

При подаче к столу украсить перьями лука, лимонной цедрой и каннелированными кружочками редиса.

Салат из судака с болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г филе судака (отварного), 400 г болгарского перца, 50 г чеснока, 100 г ядер грецких орехов (измельченных), 150 г сметаны, 20 мл рисового уксуса, зелень петрушки, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Филе судака нарезать небольшими кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мякоть нарезать соломкой. Чеснок истолочь вместе с грецкими орехами. Зелень петрушки и базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, заправить смесью сметаны и уксуса, посолить, поперчить и подать к столу.

Салат из судака и апельсинов

Ингредиенты: 300 г филе судака (отварного), 2 апельсина, 1 пучок зеленого салата, $^1/_2$ пучка петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки фисташек (очищенных), 2 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Апельсины очистить, разделить на дольки, освободить их от пленки и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами. Зеленый салат вымыть, обсушить, выложить на плоское блюдо. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Фисташки нарубить. Филе судака нарезать небольшими кусочками, смешать с апельсинами и луком, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом. Приготовленную смесь выложить на листья салата, посыпать фисташками и зеленью петрушки.

Салат из сома с горчичным соусом

Ингредиенты 300 г филе сома (отварного), 4 яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки горчичного соуса, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Яблоко вымыть, очистить,

удалить сердцевину, нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком. Филе сома нарезать кубиками, смешать с яйцами, луком, яблоком и петрушкой. Посолить, перемешать, разложить по тарелкам и полить горчичным соусом.

Салат из минтая с рисом и помидорами

Ингредиенты: 300 г филе минтая (отварного), 100 г риса, 100 г майонеза, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок щавеля, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, охладить. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Щавель и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе минтая нарезать кубиками, смешать с рисом, помидорами, луком, щавелем и петрушкой. Посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать и выложить в салатник.

Салат «Океан»

Ингредиенты 300 г филе хека (отварного), 100 г морской капусты (консервированной), 50 г корня имбиря, 1 красная луковица, 2 огурца, 1 лимон, 45 мл оливкового масла, 3 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Филе хека нарезать кубиками. Корень имбиря очистить, вымыть, мелко нарезать.

Красный лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Огурец вымыть и натереть на терке. Подготовленные ингредиенты соединить. Добавить консервированную морскую капусту и тщательно перемешать.

Для приготовления заправки оливковое масло смешать с лимонным соком, сахаром, солью и перцем. Салат заправить и поместить в прохладное место.

При подаче к столу украсить мелко нарезанной цедрой лимона.

Салат из морского языка с морковью

Ингредиенты: 400 г филе морского языка, 3 морковки (крупные), 60 г хрена, 1 сладкий красный перец, 1 пучок петрушки, 250 г майонеза (низкокалорийного), перец, соль.

Способ приготовления: Филе морского языка нарезать тонкими полосками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с

семенами, нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить.

Для приготовления соуса хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Петрушку вымыть, обсушить мелко нарубить. Майонез смешать с петрушкой и хреном, взбить венчиком. Салат уложить горкой, полить соусом и украсить каннелированными кружочками моркови.

Салат из крабовых палочек с овощами

Ингредиенты: 200 г крабовых палочек, 1 помидор (крупный), 2 огурца, 1 красная луковица, 50 г зелени базилика, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 100 г майонеза (низкокалорийного), перец, соль.

Способ приготовления: Крабовые палочки нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть, нарезать кубиками. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень базилика, укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить веточками базилика, петрушки или укропа.

Салат из крабов с красной икрой

Ингредиенты: 200 г крабового мяса (консервированного), 100 г риса, 2 яйца, 40 г красной икры, 100 г зеленого лука, 1 лимон, 100 г майонеза (низкокалорийного), 100 мл 35 %-ных сливок, перец, соль.

Способ приготовления: Крабовое мясо нарезать небольшими кусочками. Рис отварить, промыть и обсушить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать кусочками длиной 1 см.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить красную икру, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Для приготовления соуса майонез смешать со сливками и взбить до образования однородной массы.

Салат полить соусом, украсить перьями лука, ломтиками лимона и кусочками крабов.

Салат из кальмаров со спаржей

Ингредиенты: 300 г кальмаров (очищенных), 200 г спаржи, 1 зеленое яблоко, 50 г зелени чабера, 100 г сметаны, 30 мл

лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмары тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать тонкими кольцами. Спаржу вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Зеленое яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой стружкой. Подготовленные ингредиенты выложить на плоское блюдо, слегка посолить и поперчить.

Для приготовления соуса зелень чабера вымыть, мелко нарубить, смешать со сметаной и лимонным соком.

Салат заправить соусом и украсить веточками чабера.

Салат из кальмаров с луком

Ингредиенты: 400 г кальмаров (очищенных), 3 луковицы (крупные), 1 пучок петрушки, 100 мл растительного масла, 3 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмары тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем остудить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Подготовленный лук посыпать сахаром, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посолить, поперчить, затем добавить кальмаров и жарить еще несколько минут. Кальмары и лук выложить на плоское блюдо и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Острый салат из кальмаров

Ингредиенты: 400 г кальмаров, 2 яйца, 200 г корейской моркови, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка кинзы, соль.

Способ приготовления: Кальмары промыть, обдать кипятком, снять кожицу. Отварить в подсоленной воде, охладить, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчите с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары с яйцами, корейской морковью, чесноком и зеленью. Добавить растительное масло, перемешать, переложить в салатник.

Салат из креветок

Ингредиенты: 300 г креветок, 250 г риса (отварного), 250 г зеленого горошка, 1 пучок укропа, 250 г майонеза (низкокалорийного).

Способ приготовления: Креветки вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем очистить. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить. Рис смешать с зеленым горошком, зеленью и креветками, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить веточками укропа и зеленым горшком.

Закусочный салат с креветками

Ингредиенты: 20–25 креветок, 2 яблока, 1 лимон, 1 огурец (маринованный), 50 г ядер грецких орехов (измельченных), 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа (острого), 1 чайная ложка сахара, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать небольшими кусочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лимон вымыть, очистить, нарезать мякоть небольшими кусочками и немного отжать сок. Огурец нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить и поперчить.

Для приготовления заправки в небольшом соуснике майонез смешать с кетчупом, добавить сахар и нагревать на слабом огне 3–4 минуты, постоянно помешивая. Заправить салат соусом, посыпать орехами, охладить и подать к столу.

Салат «Изысканный»

Ингредиенты: 200 г морского коктейля, 1 лайм, 1 помидор (крупный), 1 авокадо, 1 пучок зелени кориандра, 50 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Морской коктейль промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Помидор вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, снять кожицу и нарезать кубиками. Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные ингредиенты выложить на плоское блюдо, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лайма и заправить оливковым маслом.

При подаче к столу украсить мелко нарубленной зеленью кориандра и цедрой лайма.

Салат из мидий

Ингредиенты: 200 г мидий (очищенных), 2 огурца, 100 г красной фасоли (консервированной), 1 стебель лука-порея, 1 лайм, 1 пучок петрушки, 45 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Мидии тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Огурцы вымыть и нарезать тонкими брусочками. Стебель лука-порея вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить. К подготовленным ингредиентам добавить консервированную фасоль.

Все тщательно перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лайма и заправить оливковым маслом.

При подаче к столу украсить цедрой лайма, нарезанной тонкими длинными полосками.

Салат из мидий с мандаринами

Ингредиенты: 200 г мидий (замороженных), 3 мандарина, 1 пучок зеленого салата, $^1/_2$ пучка петрушки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухого белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Очистить дольки от пленки. Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Мидии припустить на сковороде под крышкой в белом вине, охладить. Выложить на листья салата вместе с дольками мандаринов, посолить, поперчить, полить оливковым маслом. Посыпать салат зеленью петрушки.

Салат «Морская волна»

Ингредиенты: 100 г мускула морского гребешка, 100 г кальмаров, 100 г трепангов, 50 г креветок, 1–2 помидора, 1–2 огурца, 100 г грибов (любых, маринованных), 100 г майонеза, 50 г маслин (без косточек), 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмары, мускул морского гребешка, трепанги и креветки очистить, отварить по отдельности в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками. Все смешать, посолить, поперчить,

заправить майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, украсить веточками петрушки, дольками помидоров и целыми маслинами.

Салат-коктейль из морепродуктов

Ингредиенты: 150 г креветок (отварных), 150 г мидий (консервированных), 150 г осьминогов (консервированных), 150 г помидоров черри, 1 луковица, 1 огурец, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, разрезать каждый пополам. Огурец вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Смешать морепродукты с помидорами, луком и петрушкой, посолить, поперчить. Полить растительным маслом, смешанным с вином, перемешать и разложить салат по вазочкам. Украсить веточками петрушки.

Закуски

Закуски из зелени и овощей

Закуска из зеленого салата

Ингредиенты: 300 г листьев зеленого салата, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Листья салата вымыть, мелко нарезать, выложить в тарелку, посолить, затем заправить смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

Зеленый салат

Ингредиенты: 2 пучка зеленого салата, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 мл кефира, соль.

Способ приготовления: Зеленый салат нарезать мелкими полосками. Зелень кинзы, петрушки и укропа измельчить. Яйца, очистить и натереть на мелкой терке. К листьям салата добавить зелень, яйца, посолить и заправить кефиром.

Закуска из шпината и яиц

Ингредиенты: 500 г листьев шпината, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 лимон, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Шпинат вымыть, варить в течение 10 минут в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и крупно нарезать. Яйца очистить и измельчить. Лимон вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Шпинат сбрызнуть уксусом, посолить, смешать с яйцами, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Зеленый салат с помидорами

Ингредиенты: 2 пучка зеленого салата, 3 помидора, 50 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый салат вымыть, нарезать тонкими полосками. Помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками. Смешать помидоры с зеленым салатом, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом.

Закуска из зеленого салата и чеснока

Ингредиенты: 200 г зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, соль.

Способ приготовления: Листья салата вымыть, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Салат смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из зеленого салата и простокваши

Ингредиенты: 200 г листьев зеленого салата, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 мл простокваши, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Листья салата, зелень петрушки, зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Яйца очистить и мелко нарезать. Салат, зелень петрушки, зелень укропа смешать, посолить, выложить на блюдо, заправить простоквашей, посыпать мелко нарезанными яйцами и подать к столу.

Зеленый салат с огурцами

Ингредиенты: 2 пучка зеленого салата, 2 огурца, 100 мл оливкового масла, соль.

Способ приготовления: Зеленый салат вымыть, нарезать широкими полосками. Огурцы вымыть и натереть на крупной терке. Огурцы смешать с листьями салата, посолить и заправить оливковым маслом.

Закуска из шпината

Ингредиенты: 500 г листьев шпината, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Шпинат выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Зеленый салат с редисом

Ингредиенты: 2 пучка зеленого салата, 1 пучок редиса, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, 50 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Зеленый салат вымыть, нарезать тонкими полосками, зелень петрушки и кинзы вымыть, измельчить. Редис вымыть и нарезать тонкими кружочками. К листьям салата добавить зелень, редис, посолить и заправить растительным маслом.

Закуска из щавеля и чеснока

Ингредиенты 500 г щавеля, 2–3 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сметаны, 2–3 дольки чеснока, 20 г зелени чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Щавель вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук и зелень чеснока вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Щавель смешать с яйцами, чесноком, нарезанным луком, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Зеленый салат с оливками

Ингредиенты: 2 пучка зеленого салата, 150 г маринованных оливок (без косточек), 1 помидор, 100 мл оливкового масла, соль.

Способ приготовления: Зеленый салат вымыть и нарезать узкими полосками. Оливки измельчить. Помидор вымыть, удалить плодоножку, нарезать небольшими кубиками. Листья салата смешать с оливками, добавить помидор, посолить, заправить оливковым маслом.

Закуска из шпината и орехов

Ингредиенты: 500 г листьев шпината, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г ядер грецких орехов, 200 мл простокваши, 2–3 дольки чеснока, соль.

Способ приготовления: Шпинат вымыть, отварить на пару и остудить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и нарубить. Ядра грецких орехов измельчить. Шпинат смешать с орехами, посолить, выложить на блюдо, заправить простоквашей, посыпать чесноком и рублеными яйцами и подать к столу.

Закуска из сельдерея и лимона

Ингредиенты: 500 г корней сельдерея, 1 лимон, соль.

Способ приготовления: Корни сельдерея очистить и натереть на крупной терке. Лимон нарезать кружочками. Сельдерей посолить, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из шпината и зелени

Ингредиенты: 300 г шпината, 100 г щавеля, 2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки столового 3 %-ного уксуса, 10 маслин (без косточек, консервированных), соль.

Способ приготовления: Шпинат и зелень вымыть и некрупно нарезать, затем сбрызнуть уксусом, посолить, полить растительным маслом и перемешать. Готовую закуску украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из щавеля

Ингредиенты: 400 г щавеля, 1 столовая ложка лимонного сока, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Щавель вымыть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть лимонным соком, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из сельдерея и кресс-салата

Ингредиенты: 200 г корней сельдерея, 100 г кресс-салата, 50 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Кресс-салат вымыть и мелко нарезать. Сельдерей смешать с кресс-салатом, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из сельдерея и яиц

Ингредиенты: 400 г корня сельдерея, 8 яиц (сваренных вкрутую), 2 яблока, 2 луковицы, 200 г сметаны, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и мякоть нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Сельдерей смешать с яйцами, яблоками и луком, посолить, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками

петрушки и подать к столу.

Закуска из зеленого лука

Ингредиенты: 150 г зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 долька чеснока, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть, нарубить и полить соком лимона. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зеленый лук смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

Зеленый лук с яйцом

Ингредиенты: 2 пучка зеленого лука, 4 яйца, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть, обдать кипятком и измельчить. Яйца смешать с луком, посолить и заправить сметаной.

Закуска из сельдерея и орехов

Ингредиенты: 300 г корней сельдерея, 50 г ядер грецких орехов (рубленых), 100 г майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть. Сельдерей смешать с орехами, посолить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Зелень в уксусе

Ингредиенты: 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 яйца, 50 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки, кинзы и укропа вымыть, измельчить и сбрызнуть уксусом. Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на крупной терке. К зелени добавить яйца, посолить и заправить растительным маслом.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты: 4 помидора, 200 г ветчины, 100 г сыра (любого), 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, срезать у них верхушку и вынуть ложкой мякоть. Ветчину нарезать кубиками, перемешать с измельченной мякотью помидоров и натертым сыром и посолить.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и добавить к ветчине.

Полученную массу поперчить и нафаршировать ею помидоры. Помидоры выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 15 минут при температуре 200 °С.

Зелень с клюквой

Ингредиенты: 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого салата, 100 г клюквы, 100 мл оливкового масла, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа, зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Зеленый салат нарезать тонкими полосками. Клюкву промыть.

К нарезанному зеленому салату добавить зелень петрушки, зелень укропа, клюкву, посолить и заправить оливковым маслом. Готовое блюдо украсить ягодами клюквы.

Зелень с грецким орехом

Ингредиенты: 1 пучок кинзы, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 100 г грецких орехов (очищенных, измельченных), 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать мелкими кубиками. Добавить грецкие орехи, посолить и заправить майонезом.

Закуска из помидоров по-татарски

Ингредиенты: 4–5 помидоров, 5 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 долька чеснока, 1 чайная ложка кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить и истолочь. Лук очистить, нарезать кольцами, уложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом. Помидоры вымыть, очистить от кожицы,

нарезать дольками, положить в горшочек, добавить толченый чеснок, перец, соль, кетчуп, растительное масло, влить немного воды и нагревать на огне в течение 10 минут. Затем залить помидоры яйцами и нагревать полученную смесь еще 15 минут. Закуску выложить на блюдо и оформить кольцами маринованного лука.

Зелень с приправами

Ингредиенты: 2 пучка петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 2 столовые ложки тмина, кунжута и семян подсолнечника (жареных, очищенных), 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки, кинзы, базилика и укропа вымыть и мелко нарезать. Добавить тмин, кунжут, семена подсолнечника, посолить и заправить растительным маслом.

Закуска из помидоров и хрена

Ингредиенты: 3–4 помидора, 100 г хрена, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть. Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Тертый хрен смешать с помидорами. Закуску посолить, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из помидоров и лука

Ингредиенты: 4–5 помидоров, 3 луковицы, 150 г сыра (любого, тертого), 100 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью сметаны и майонеза. Готовую закуску украсить кольцами лука, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать к столу.

Закуска из огурцов и зеленого лука

Ингредиенты: 2–3 огурца, 1 пучок зеленого лука, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы перемешать с зеленым луком, посолить, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

Закуска из помидоров и листового салата

Ингредиенты: 3–4 помидора, 4 столовые ложки оливкового масла, 1–2 дольки чеснока, 400 г листового салата, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить. Листья салата вымыть и крупно нарезать. Зелень базилика вымыть. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Кружочки помидоров и листья салата выложить на блюдо, посыпать измельченным чесноком, полить оливковым маслом, украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из помидоров по-украински

Ингредиенты: 4–5 помидоров, 300 г болгарского перца, 100 г свиного сала (соленого), 5 яиц, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать дольками. Сало нарезать кубиками, жарить на сковороде до вытапливания жира, затем переложить в горшочек, добавить помидоры, влить немного воды и нагревать в течение 10 минут. Болгарский перец вымыть, испечь в духовке, снять с него кожицу и удалить семена. Перец нарезать дольками, добавить в горшочек, залить взбитыми яйцами, перемешать, посолить, поперчить и нагревать на огне в течение 5 минут.

Закуска из огурцов со сметаной

Ингредиенты: 2–3 огурца, 2 яйца (сваренных вкрутую), 200 г листьев салата, 150 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Огурцы и зелень вымыть. Яйца очистить и крупно нарезать. Огурцы нарезать кружочками и смешать с крупно нарезанными яйцами. Листья салата и зеленый лук мелко нарезать, добавить к огурцам. В сметану добавить лимонный сок, соль и перемешать. Приготовленным соусом заправить закуску, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты: 5–6 огурцов, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в кастрюлю, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и нагревать на огне в течение 5–7 минут.

Огурцы выложить на блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Закуска из соленых огурцов и рыбы

Ингредиенты: 4 огурца (соленых), 200 г филе рыбы (любой), 1 луковица, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка хмели-сунели, 1 столовая ложка томатной пасты, 1–2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить хмели-сунели и перемешать. Соленые огурцы разрезать пополам, вырезать сердцевину, наполнить приготовленным фаршем и сложить половинки огурца.

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, лавровый лист, влить 100 мл воды и оставить на 5–10 минут на сильном огне. Затем снять с огня и охладить. Огурцы залить приготовленным соусом, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Закуска из болгарского перца

Ингредиенты: 3–4 болгарских перца, 1–2 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, 1 луковица, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать полукольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и смешать с болгарским перцем. Зелень петрушки вымыть.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Уксус смешать с растительным маслом, добавить чеснок, соль и перец. Приготовленным соусом заправить закуску, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из болгарского перца и сыра

Ингредиенты: 300 г болгарского перца, 200 г сыра (любого), 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец смазать растительным маслом и запечь, затем переложить в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями горшочек, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и нагревать на огне в течение 5–7 минут. Закуску выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Закуска из болгарского перца с сырным кремом

Ингредиенты: 2 болгарских перца, 1 луковица, 150 г сыра (любого), 100 г творога, 10 маслин, 3 чайные ложки горчицы, 1 пучок петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить и вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на мелкой терке, лук мелко нарезать, у перцев срезать верх. Сыр и творог перемешать, добавить горчицу, нарезанный лук, нарубленную зелень петрушки, красный перец, соль. Подготовленные стручки перца наполнить сырным кремом и разрезать на кольца шириной 4–5 мм. Украсить маслинами и зеленью петрушки.

Закуска из редиса

Ингредиенты: 200 г редиса, 6 ломтиков хлеба, 50 г майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Редис, зеленый лук и зелень вымыть. Редис нарезать кружочками, выложить на хлеб, намазанный майонезом, посолить, поперчить и посыпать измельченной зеленью.

Украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из болгарского перца и грибов

Ингредиенты: 3 болгарских перца, 250 г белых грибов, 100 г риса (отварного), 70 г сыра (любого), 2 морковки, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и разрезать пополам вдоль. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить, обжарить вместе с грибами и морковью в растительном масле. Добавить рис, посолить, поперчить, наполнить полученной массой половинки перца. Выложить их на противень, посыпать натертым на мелкой терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке. Закуску подать к столу в горячем виде.

Закуска из редиса и листового салата

Ингредиенты: 350 г редиса, 150 г листового салата, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Редис вымыть и нарезать кружочками.

Листья салата вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Редис перемешать с листовым салатом и зеленью укропа, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из редиса и ревеня

Ингредиенты: 150 г редиса, 250 г ревеня, 5 яиц (сваренных вкрутую), 1 пучок зеленого лука, 150 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Ревень вымыть, очистить и нарезать. Редис вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Ревень смешать с редисом и яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из редиса и огурцов

Ингредиенты: 250 г редиса, 2 огурца, 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль.

Способ приготовления: Редис и огурцы вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук

вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть. Редис смешать с зеленым луком и огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из редиса и сыра

Ингредиенты: 200 г редиса, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 1 огурец, 2–3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать тонкими ломтиками. Редис вымыть, измельчить и сбрызнуть уксусом. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Листья зеленого салата вымыть и выстелить ими блюдо. Ломтики сыра выложить на листья салата, сверху выложить редис, посолить, полить майонезом, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Закуска из лука

Ингредиенты: 2 луковицы, 1 помидор, 3 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обдать кипятком, посыпать сахаром, полить лимонным соком и оставить на 10 минут. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить кружочками помидора и подать к столу.

Закуска из лука и соленых огурцов

Ингредиенты: 4 луковицы, 2 огурца (соленых), 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом. Соленые огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Кольца лука выложить на блюдо, сверху положить соленые огурцы, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из лука и яблок

Ингредиенты: 3–4 луковицы, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1

пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Лук перемешать с яблоками и зеленым луком, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из спаржи

Ингредиенты: 500 г спаржи, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Спаржу очистить, крупно нарезать, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из хрена с уксусом

Ингредиенты: 300 г корня хрена, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 чайные ложки сахара, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Хрен очистить, вымыть, натереть на терке, положить в керамическую посуду, влить 2 стакана воды, добавить уксус, сахар и соль, перемешать и поставить в прохладное место. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из хрена с лимоном

Ингредиенты: 200 г корня хрена, 1 лимон, 1 столовая ложка 3 %-ного столового уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления: Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом, затем посыпать сахаром и дать настояться. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Тертый хрен выложить на блюдо, посолить, сбрызнуть растительным маслом, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из моркови и крапивы

Ингредиенты: 4 морковки, 50 г крапивы (рубленой), 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка ядер грецких орехов (измельченных), 1 столовая ложка лимонного сока, 4 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зеленый лук вымыть и нарезать. Морковь смешать с чесноком, орехами и крапивой, посолить, сбрызнуть лимонным соком, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из моркови и хрена

Ингредиенты: 2–3 морковки, 100 г хрена, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Морковь и корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Морковь и хрен перемешать, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови и чеснока

Ингредиенты: 4 морковки, 150 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Морковь и чеснок перемешать, заправить майонезом, еще раз перемешать и подать к столу.

Закуска из моркови и тмина

Ингредиенты: 200 г моркови, 100 г сметаны, 1 чайная ложка тмина, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Затем добавить тмин, соль, перемешать, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из моркови и лука-порея

Ингредиенты: 3–4 морковки, 200 г лука-порея, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Лук-порей вымыть, нарезать и жарить на растительном масле в течение 5 минут. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь смешать с луком-пореем, посолить,

заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови и репы

Ингредиенты: 500 г моркови, 1 яблоко, 1 апельсин, 2 репки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления: Морковь и репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой, посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком. Апельсин очистить и нарезать тонкими кружочками. Морковь и репу перемешать с яблоком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить кружочками апельсина и подать к столу.

Закуска из моркови и яблок

Ингредиенты: 300 г моркови, 3 яблока, 100 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Морковь перемешать с яблоками, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска «Летняя»

Ингредиенты: 2–3 морковки, 1 корень петрушки, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, горчица, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и натереть на терке. Сметану и горчицу перемешать, добавить соль и перец. Полученным соусом заправить овощи и украсить зеленью петрушки.

Закуска из моркови, яблок и лука

Ингредиенты: 300 г моркови, 2–3 яблока (кислых сортов), 1–2 луковицы, 50 г хрена, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Морковь и хрен очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Морковь смешать с корнем хрена, луком, яблоками и зеленью укропа, сбрызнуть уксусом и посолить. Готовую закуску заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови и огурцов

Ингредиенты: 3–4 морковки, 2–3 огурца, 100 г сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Морковь смешать с огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из моркови и помидоров

Ингредиенты: 4 морковки, 1–2 помидора, 1–2 болгарских перца, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 лимон, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить и натереть на крупной терке. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Петрушку нарубить. Помидоры вымыть и нарезать. Яйца очистить и нарубить. Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Морковь перемешать с болгарским перцем, помидорами, яйцами, чесноком, добавить перец, соль. Закуску заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из свеклы и зелени

Ингредиенты: 2–3 свеклы, 100 г майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Свеклу вымыть, испечь в духовке, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Свеклу посолить, поперчить, добавить нарезанную зелень, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из моркови и сыра

Ингредиенты: 3–4 морковки, 200 г сыра (любого, тертого),

100 г белокочанной капусты, 1 лимон, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать, сбрызнуть уксусом. Лимон вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Морковь смешать с сыром, капустой, луком, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из редьки и помидоров

Ингредиенты: 2 редьки, 2 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурец вымыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Редьку соединить с помидорами, огурцом, луком, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из моркови и петрушки

Ингредиенты: 3–4 морковки, 100 г сметаны, 3 пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь смешать с зеленью петрушки, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из свеклы и хрена

Ингредиенты: 3–4 свеклы, 1 корень хрена, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 2 чайные ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Свеклу вымыть, отварить, очистить, остудить, нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Свеклу смешать с хреном, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Горячая закуска из свеклы

Ингредиенты: 3–4 свеклы, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка тмина, соль.

Способ приготовления: Свеклу вымыть, отварить, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Горячую свеклу смешать с луком и тмином, посолить и заправить смесью растительного масла и уксуса.

Закуска из моркови и грецких орехов

Ингредиенты: 300 г моркови, 100 г майонеза, 3 столовые ложки ядер грецких орехов (измельченных), соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, затем смешать с орехами, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из свеклы и зеленого горошка

Ингредиенты: 3 свеклы, 150 г зеленого горошка (консервированного), 100 г хрена (тертого), 100 г майонеза, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Свеклу вымыть, отварить, очистить, натереть на крупной терке. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Свеклу смешать с хреном и зеленым горошком, добавить горчицу и соль, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из свеклы, картофеля и фасоли

Ингредиенты: 3 свеклы, 3 картофелины, 1 болгарский перец, 150 г белой фасоли (консервированной), 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Свеклу и картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Свеклу и картофель смешать с болгарским перцем, фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из редьки и граната

Ингредиенты: 3–4 редьки, 1 гранат.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить и натереть

на крупной терке. Из одной половины граната выжать сок. Редьку выложить на блюдо, полить соком, украсить зернами второй половины граната и подать к столу.

Закуска из редьки и моркови

Ингредиенты: 2 редьки, 50 г майонеза, 2 морковки, 3–4 дольки чеснока, 1 лимон, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, растереть с лимонной цедрой и добавить к овощам. Готовую закуску посолить, поперчить, полить лимонным соком, заправить майонезом, перемешать и украсить веточками укропа.

Закуска из редьки и лука

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2 помидора, 2 луковицы, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Редьку смешать с луком, поперчить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить ломтиками помидоров и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из редьки и фисташек

Ингредиенты: 3–4 редьки, 100 г фисташек (очищенных), соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, остудить и посолить. Ядра фисташек пропустить через мясорубку, смешать с редькой, выложить горкой на тарелку и подать к столу.

Закуска из редьки с творогом

Ингредиенты: 1 редька, 100 г творога, 50 г грецких орехов (очищенных), 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить, нарезать соломкой и посыпать сахаром. Грецкие орехи измельчить. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой и орехами. Готовую закуску выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из редьки и квашеной капусты

Ингредиенты: 2 редьки, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Квашеную капусту нашинковать и посыпать сахаром. Редьку смешать с капустой и луком, посолить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из редьки и капусты

Ингредиенты 2–3 редьки, 100 г капусты, 2 морковки, 2 яблока, 50 г сметаны, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Морковь и редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и мелко нарезать. Капусту вымыть и нашинковать. Редьку и морковь смешать с капустой и яблоками, посолить, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны и подать к столу.

Закуска из редьки и огурцов (маринованных)

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2–3 огурца (маринованных), 5 столовых ложек растительного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Маринованные огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить. Редьку смешать с огурцами, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из редьки и грецких орехов

Ингредиенты: 2 редьки, 1 луковица, 60 г грецких орехов (очищенных), 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Грецкие орехи обжарить на сковороде (без масла), затем измельчить. Редьку смешать с луком и грецкими орехами, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Баклажаны с майонезом

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 100 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Баклажаны выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать чесноком, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Рулетики из баклажанов

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 100 мл растительного масла, 100 г майонеза, 2–3 дольки чеснока, 50 г грецких орехов, зелень кинзы, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны и зелень вымыть. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Баклажаны нарезать вдоль, посолить и обжарить в растительном масле. Не остужая, смазать баклажаны с одной стороны майонезом, посыпать измельченными орехами, зеленью и чесноком, поперчить. Свернуть баклажаны рулетиками и закрепить зубочистками. Рулетики можно подавать как в холодном, так и горячем виде.

Закуска из баклажанов и лука

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1–2 луковицы, 1 чайная ложка столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить, мякоть мелко нарубить. Затем добавить лук, нарезанный кольцами, растительное масло, уксус, соль, перец и все перемешать. Закуску можно подавать с поджаренным хлебом.

Закуска из баклажанов и яиц

Ингредиенты: 3 баклажана, 3 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить.

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны посолить, поперчить и жарить в растительном масле в течение 5–7 минут, затем остудить, смешать с яйцами, заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с сыром

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 100 г сыра (любого, тертого), 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2–3 дольки чеснока, цедра 1 лимона, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон. Базилик вымыть, нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить и вымыть. Смешать мелко нарубленный чеснок, базилик, сок и цедру лимона, добавить соль и перец. Полить приготовленным соусом горячие ломтики баклажана, посыпать сыром, украсить листиками базилика и подать к столу.

Острая закуска из редьки

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2–3 морковки, 100 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Редьку и морковь вымыть, нарезать соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 15 минут. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Редьку и морковь залить разогретым растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов и болгарского перца

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 1 стручок горького перца, 2 помидора, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 болгарских перца, 50 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, обрезать с двух концов, очистить, нарезать маленькими кусочками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить растительное масло и варить 10–15 минут. Болгарский и горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мякоть мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. К баклажанам добавить помидоры, обжаренный перец и варить до полного выпаривания жидкости.

Готовую закуску посыпать рубленым чесноком и подать к столу.

Закуска из баклажанов и лимона

Ингредиенты: 3–4 баклажана (небольших), 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 луковица, сок из 2 лимонов, 100 мл растительного масла, 5–6 маслин (без косточек), зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи и зелень вымыть и очистить. Перец нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами, помидор – дольками. Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Посолить, поперчить, полить лимонным соком и тушить до готовности. Затем снова добавить лимонный сок. Готовые баклажаны выложить на блюдо, полить соком, образовавшимся при тушении, украсить овощами, маслинами, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Закуска из баклажанов и помидоров

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 3–4 помидора, 3 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить 3 столовые ложки растительного масла и жарить в течение 10–15 минут, затем остудить, посыпать чесноком и перемешать. Оставшееся растительное масло смешать с уксусом и полить этой смесью баклажаны, выложить их на блюдо, украсить дольками помидоров, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов, чеснока и зелени

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 30 мл растительного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, 3–4 дольки чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, обрезать с двух концов, обдать кипятком, нарезать кружочками, запанировать в муке и жарить до готовности в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть и нарезать. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть. Обжаренные баклажаны переложить на блюдо, посыпать мелко нарезанным чесноком и зеленью. В сковороду, где жарились баклажаны, добавить сметану, томатную пасту, массу посолить и держать на огне 2–3

минуты, постоянно помешивая. Полить баклажаны получившимся соусом и подать к столу.

Закуска из кабачков и помидоров

Ингредиенты: 300 г кабачков, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке и посолить. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с кабачками, луком и цедрой, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из баклажанов и моркови

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 морковки, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Баклажаны, морковь и лук выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло и жарить в течение 5–7 минут на среднем огне, затем положить сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков и шампиньонов

Ингредиенты: 500 г кабачков, 300 г шампиньонов, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кабачки смешать с грибами и жарить на растительном масле на сильном огне в течение 3–5 минут. Затем убавить огонь до минимума, влить немного воды, посолить, поперчить, добавить сметану и тушить до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов по-узбекски

Ингредиенты: 400 г баклажанов, 3 помидора, 100 г кабачков, 10 маслин (без косточек), 100 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень вымыть и мелко нарезать. Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками, затем выложить на сковороду, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 20 минут. Затем добавить маслины, перемешать и тушить в течение 5–7 минут. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Печеные баклажаны

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 помидора, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки, зелень укропа вымыть и нарезать. Баклажаны выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла, украсить кружочками помидоров, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Кабачки с чесноком

Ингредиенты: 500 г кабачков, 2–3 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки муки, 50 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень укропа вымыть. Кабачки посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком, смазать майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Кабачки, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты: 500 г кабачков, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать

полукольцами. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить, посолить, выложить на сковороду, добавить лук, влить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить до золотистого цвета, затем поперчить, добавить томатную пасту и лимонный сок, оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до готовности на слабом огне. Кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Картофель с уксусом

Ингредиенты: 3–4 картофелины, 1–2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть. Картофель выложить на блюдо, посолить, поперчить, украсить луком и веточками петрушки, полить уксусом, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из кабачков с капустой

Ингредиенты: 500 г кабачков, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 г сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Капусту смешать с кабачками и луком, посолить и слегка обжарить в растительном масле, затем влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из кабачков с морковью и луком

Ингредиенты: 500 г кабачков, 3 морковки, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Кабачки смешать с морковью и луком, выложить в сковороду,

посолить, поперчить и тушить в растительном масле на слабом огне до готовности. Готовую закуску заправить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из баклажанов и кабачков

Ингредиенты: 3 баклажана, 4 столовые ложки растительного масла, 1 кабачок, 2–3 дольки чеснока, 1 луковица, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Кабачок и баклажаны вымыть, обрезать с двух концов, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачок и баклажаны перемешать с луком, выложить на сковороду, посолить, добавить растительное масло и жарить на среднем огне в течение 10–15 минут. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа и подать к столу.

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты: 500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра (любого), 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке, яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Запеканку выложить на блюдо, разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из картофеля и зеленого лука

Ингредиенты: 5–6 картофелин, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 100 г зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нашинковать. Картофель смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны и майонеза и подать к столу.

Закуска из кабачков и мяса крабов

Ингредиенты: 300 г кабачков, 200 г мяса крабов (консервированного), 100 г кукурузы (консервированной), 1 огурец, 1 морковка, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 150 г майонеза, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать пополам, запечь в духовке, затем остудить и нарезать соломкой. Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить. Огурец, яйцо и зелень мелко нарезать. Мясо крабов нарезать кусочками. Кабачки смешать с огурцом, яйцом, морковью, мясом крабов, кукурузой, зеленью, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать. Готовую закуску выложить на блюдо и подать к столу. Можно украсить зеленым горошком.

Острая закуска из патиссонов

Ингредиенты: 300 г патиссонов, 1 стручок горького перца, 2–3 луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка хрена (тертого), 2 чайные ложки горчицы, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Патиссоны вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мякоть мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Патиссоны смешать с луком, острым перцем, зеленым луком, горчицей, чесноком и хреном, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из фасоли и кабачков (соленых)

Ингредиенты: 200 г фасоли (консервированной), 200 г кабачков (соленых), 1 помидор, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Соленые кабачки нарезать кубиками.

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки смешать с фасолью, выложить на блюдо, посолить и заправить растительным маслом. Готовую закуску посыпать зеленью укропа, украсить кружочками помидора и подать к столу.

Закуска из маринованных патиссонов и соленых

огурцов

Ингредиенты: 300 г патиссонов (маринованных), 2 огурца (соленых), 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления: Маринованные патиссоны и соленые огурцы очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Патиссоны перемешать с огурцами и зеленым луком, заправить закуску смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

Закуска из картофеля и кукурузы

Ингредиенты: 4–5 картофелин, 150 г кукурузы (консервированной), 1 столовая ложка столового уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с уксусом. Картофель смешать с кукурузой и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью уксуса и растительного масла и подать к столу.

Закуска из картофеля и сыра

Ингредиенты: 2–3 картофелины, 200 г сыра (любого), 100 г зеленого лука, 30 г листьев щавеля, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зеленый лук, листья щавеля и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Ломтики сыра выложить на блюдо, сверху положить кружочки картофеля и рубленый лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, украсить щавелем и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля и квашеной капусты

Ингредиенты: 5–6 картофелин, 2 болгарских перца, 200 г квашеной капусты, 100 г грибов (любых, маринованных), 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить,

очистить и нарезать ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кольцами.

Грибы нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Картофель смешать с перцем, грибами, капустой и чесноком, выложить на блюдо, посолить, посыпать зеленью петрушки, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из картофеля и моченых яблок

Ингредиенты: 3–4 картофелины, 3 яблока (моченых), 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Моченые яблоки нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Картофель перемешать с яблоками, добавить зеленый горошек, посолить и полить растительным маслом. Готовую закуску украсить веточками укропа и подать к столу.

Горячая закуска из картофеля, лука и сельдерея

Ингредиенты: 4–5 картофелин, 1–2 луковицы, 200 г корня сельдерея, 2 яйца, 100 мл куриного бульона, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и сельдерей отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть. Яйца взбить с растительным маслом и уксусом. Картофель, сельдерей и лук выложить в сковороду, залить бульоном, посолить, поперчить, довести до кипения и тушить на слабом огне в течение 3–5 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Овощное рагу

Ингредиенты: 400 картофеля, 200 г моркови, 200 г кабачков, 150 г зеленого горошка (консервированного), 1 луковица, 200 г томатной пасты, 50 г растительного масла, 1 лавровый лист, гвоздика, корица, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи вымыть и очистить. Кабачки и морковь нарезать кубиками, картофель – дольками, лук – соломкой. Все овощи по отдельности обжарить в разогретом

растительном масле, затем сложить в кастрюлю, добавить консервированный горошек, лавровый лист, гвоздику, корицу, соль и перец, залить томатной пастой и тушить на слабом огне в течение 20 минут.

При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Закуска из картофеля и огурцов

Ингредиенты: 5–6 картофелин, 3 огурца, 1 морковка, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Картофель соединить с огурцами, морковью и зеленым луком, посолить, перемешать, заправить сметаной, украсить кружочками помидора и веточками петрушки и подать к столу.

Картофель с солеными огурцами

Ингредиенты: 3–4 картофелины, 3 огурца (соленых), 2 луковицы, 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Картофель выложить на блюдо, сверху положить огурцы и лук, посолить, поперчить и заправить смесью майонеза и растительного масла. Готовую закуску украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли

Ингредиенты: 150 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, листья зеленого салата, перец, соль.

Способ приготовления: Стручковую фасоль вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде и некрупно нарезать. Помидоры вымыть и яйца нарезать кубиками. Зелень салата и петрушки вымыть. На блюдо выложить листья салата, на них овощи и яйца. Закуску посолить, поперчить, заправить майонезом и украсить веточками петрушки.

Закуска из стручковой фасоли и помидоров

Ингредиенты: 200 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого белого вина, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Фасоль очистить, отварить в кипящей подсоленной воде. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Растительное масло смешать с вином, солью и перцем. Фасоль перемешать с помидорами и чесноком, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить рублеными яйцами и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из фасоли с солеными огурцами

Ингредиенты: 400 г фасоли (консервированной), 200 г ветчины, 2–3 огурца (соленых), 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Соленые огурцы и ветчину нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Фасоль, огурцы и ветчину выложить на сковороду, посолить, поперчить и жарить на растительном масле на среднем огне в течение 5–7 минут. Затем выложить на блюдо, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли и лука

Ингредиенты: 300 г стручковой фасоли (консервированной), 100 г майонеза, 3–4 луковицы, 1 столовая ложка столового 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом. Фасоль мелко нарезать, перемешать с луком, поперчить, выложить на блюдо, заправить закуску майонезом и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли и чеснока

Ингредиенты: 300 г стручковой фасоли, 100 г грецких орехов, 100 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Фасоль варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить и крупно нарезать.

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Ядра грецких орехов измельчить. Зелень укропа вымыть и нарубить. Фасоль смешать с чесноком, орехами, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли и оливок

Ингредиенты: 300 г стручковой фасоли (консервированной), 4 луковицы, 10 оливок (без косточек), 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом. Оливки разрезать на четыре части. Фасоль мелко нарезать, смешать с луком и оливками, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из фасоли и редиса

Ингредиенты: 200 г фасоли (консервированной), 200 г редиса, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 4 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления: Редис вымыть, очистить и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень петрушки и кинзы вымыть, обсушить, кинзу мелко нарубить. Консервированную фасоль смешать с редисом, яблоком, луком, яйцом и кинзой, выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из фасоли, яблок и слив

Ингредиенты: 400 г фасоли (консервированной), 300 г слив (консервированных, без косточек), 3 огурца (соленых), 2 яблока, 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Соленые огурцы и сливы нарезать небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить. Фасоль, огурцы и сливы выложить в сковороду, добавить растительное масло, посолить, варить на среднем огне в течение 3 минут, затем смешать с яблоками, выложить на блюдо,

заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из фасоли с ветчиной

Ингредиенты: 300 г фасоли (консервированной), 200 г ветчины, 2 помидора, 1 луковица, 100 г сыра (любого, тертого), 200 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть. Ветчину и помидоры нарезать ломтиками, добавить консервированную фасоль, сыр, лук, все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из фасоли и колбасы

Ингредиенты: 400 г фасоли (консервированной), 300 г вареной колбасы, 2–3 огурца (соленых), 2 яблока, 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Соленые огурцы и колбасу нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Фасоль, огурцы и колбасу выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, жарить в течение 5 минут, затем смешать с яблоками, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из кукурузы и лука

Ингредиенты: 2–3 луковицы, 400 г кукурузы (консервированной), 150 г майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарубить и жарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень вымыть и мелко нарезать. Кукурузу смешать с луком, посолить, поперчить и заправить майонезом. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Закуска из кукурузы с яблоками и кинзой

Ингредиенты: 300 г кукурузы (консервированной), по 2 зеленых и красных яблока, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ чайной ложки сахара, зелень кинзы, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мякоть кубиками, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Зелень кинзы мелко нарубить. Кукурузу смешать с яблоками, посолить, выложить на блюдо, заправить оливковым маслом, посыпать зеленью кинзы и подать к столу.

Закуска из кукурузы и огурцов

Ингредиенты: 4 огурца, 300 г кукурузы (консервированной), 150 г сметаны, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, очистить и нарезать

соломкой. Листья салата вымыть и нарубить. Консервированную кукурузу смешать с огурцами и листьями салата, выложить на блюдо, посолить, заправить сметаной, все перемешать и подать к столу.

Закуска из белокочанной капусты с сельдереем

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 3 морковки, 3 корня сельдерея, 2 яблока, 200 г сметаны, пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать и помять руками с солью. Корни сельдерея вымыть и нарезать тонкой соломкой. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Закуска из белокочанной капусты с горошком

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 150 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 морковка, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Капусту нашинковать и помять руками с солью. Добавить морковь, консервированный зеленый горошек, яйца, зелень и заправить майонезом.

Закуска из белокочанной капусты с чесноком

Ингредиенты: 200 г белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 50 г сметаны, 1 пучок укропа, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, натереть на мелкой терке. Капусту вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть и измельчить. Смешать капусту с чесноком и зеленью, сбрызнуть уксусом, заправить сметаной и посолить.

Закуска из квашеной капусты с редькой

Ингредиенты: 100 г квашеной капусты, 1 редька, 4 чайные ложки грецких орехов (очищенных, измельченных), 2 морковки, 2 столовые ложки капустного рассола, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки клюквенного сока.

Способ приготовления: Сделать соус, смешав клюквенный сок, оливковое масло и капустный рассол. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Редьку очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

В капусту добавить грецкие орехи, морковь, редьку и заправить готовым соусом.

Закуска из белокочанной капусты с редисом и огурцом

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 3 огурца, 1 пучок редиса, 250 мл кефира, 3 луковицы, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами, полить уксусом и дать постоять 5–10 минут. Редис вымыть, натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать тонкой соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть и измельчить. К луку добавить капусту, огурцы, редис, зелень, соль и заправить кефиром.

Закуска из белокочанной капусты с помидорами

Ингредиенты: 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 морковка, 3 помидора, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка сахара, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть, нашинковать, поместить в сковороду без масла, посолить, сбрызнуть уксусом и нагревать в течение 3–5 минут. Помидоры вымыть и нарезать небольшими кубиками, морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

К подогретой капусте добавить помидоры, лук, морковь, сахар и заправить растительным маслом.

Закуска из белокочанной капусты с помидорами и яблоками

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 1 лимон, 3 яблока, 4 помидора, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 50 мл оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть, разрезать пополам. Из одной половины выжать сок, а вторую нарезать тонкими

ломтиками. Капусту вымыть, нашинковать, сбрызнуть уксусом, добавить соль и сахар, помять руками и оставить на 10–15 минут. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать маленькими кубиками.

К капусте добавить помидоры, репчатый лук, яблоки, лимонный сок и заправить оливковым маслом.

Украсить нарезанным лимоном и подать к столу.

Закуска из белокочанной капусты и яблок

Ингредиенты: 150 г белокочанной капусты, 4 яблока, 2 морковки, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Капусту и морковь вымыть, нашинковать, смешать с яблоками и луком, посолить, посыпать зеленью и перемешать. Готовую закуску полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из белокочанной капусты с лимоном

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 2 корня сельдерея, 2 огурца, 2 луковицы, 1 лимон, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Капусту вымыть и нашинковать. Огурцы вымыть и нарезать тонкой соломкой. Корни сельдерея вымыть и натереть на крупной терке.

К капусте добавить лимон, сельдерей, огурцы, лук, чеснок, сахар, соль, черный молотый перец и заправить майонезом.

Горчичная квашеная капуста

Ингредиенты: 500 г квашеной капусты, 10 листьев зеленого салата, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 яблока, 2 луковицы, 1 апельсин, 1 столовая ложка горчицы, 150 мл кефира, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Смешать кефир, горчицу, оливковое масло, соль и черный молотый перец.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной

терке. Апельсин вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Зеленый салат вымыть и нарезать тонкими полосками.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

К капусте добавить лук, апельсин, яблоко, зеленый салат и заправить готовым соусом.

Острая капуста

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 3 стручка горького перца, 3 яблока, 200 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 пучок кинзы, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть, нашинковать, залить 3 стаканами воды и поставить на огонь на 5–7 минут. Затем откинуть капусту на дуршлаг и посолить. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, обдать кипятком. Яблоки вымыть, удалить семена, нарезать мелкой соломкой. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зелень кинзы, петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать.

Капусту смешать с луком, зеленью, перцем, яблоками, поперчить и заправить растительным маслом.

Закуска из белокочанной капусты и клюквы

Ингредиенты: 300 г белокочанной капусты, 100 г клюквы, 2 морковки, 4–5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть, нашинковать, посолить, добавить уксус, выложить в сковороду, влить немного воды и тушить до готовности. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Клюкву вымыть и посыпать сахаром. Капусту смешать с клюквой, морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из краснокочанной капусты с фасолью

Ингредиенты: 500 г краснокочанной капусты, 2 яблока, 200 г красной фасоли (консервированной), 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 70 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину,

нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук вымыть и измельчить. Капусту вымыть, нашинковать, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить в течение 5–6 минут. Затем откинуть на дуршлаг, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. К капусте добавить яблоки, фасоль, зеленый лук, заправить растительным маслом.

Закуска из квашеной капусты и хрена

Ингредиенты: 200 г квашеной капусты, 100 г хрена, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Хрен вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Хрен смешать с капустой и яблоком, посолить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

Цветная капуста с яйцами

Ингредиенты: 400 г цветной капусты, 3 яйца, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зеленого лука, 1 щепотка сахара, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: В кастрюлю налить немного воды, добавить соль и довести до кипения. Положить в нее капусту и варить до готовности, затем остудить, разобрать на соцветия, сбрызнуть уксусом. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, измельчить. К капусте добавить яйца, лук, сахар, черный молотый перец, соль.

Закуска из квашеной капусты с грибами

Ингредиенты: 200 г квашеной капусты, 100 г опят (маринованных), 10 листьев зеленого салата, 1 луковица, 1 пучок зелени кинзы, 4 столовые ложки оливкового масла, сахар.

Способ приготовления: Листья салата и зелень кинзы вымыть и мелко нарезать. Капусту измельчить. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими колечками.

К маринованным опятам добавить капусту, зелень, лук, сахар и заправить оливковым маслом.

Закуска из краснокочанной капусты с картофелем

Ингредиенты: 500 г краснокочанной капусты, 500 г картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса,

100 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Капусту вымыть, нашинковать, поместить в кастрюлю с кипятком на 8–10 секунд. Затем откинуть на дуршлаг, сбрызнуть уксусом, посолить и заправить 50 мл растительного масла.

Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и измельчить. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Картофель посыпать зеленью и репчатым луком, поперчить, сверху полить оставшимся растительным маслом, выложить в центр тарелки.

Капусту положить вокруг картофеля

Закуска из краснокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты: 500 г краснокочанной капусты, 150 г сметаны, 5 яблок, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Капусту вымыть, нашинковать и помять руками с солью. Затем сбрызнуть уксусом и дать постоять 5–10 минут. Зелень укропа вымыть и измельчить.

К капусте добавить яблоки, зелень и заправить сметаной.

Закуска из маслят (соленых)

Ингредиенты: 300 г маслят (соленых), 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Добавить маслята и заправить растительным маслом. Вымыть зелень и украсить веточками укропа готовую закуску.

Закуска из соленых маслят и яиц

Ингредиенты: 300 г маслят (соленых), 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 1–2 луковицы, 100 г майонеза, зелень петрушки, зелень укропа.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком и зеленью петрушки. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску украсить кружочками яиц, веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и консервированной кукурузы

Ингредиенты: 500 г маслят (маринованных), 200 г кукурузы (консервированной), 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 болгарский перец, красный молотый перец.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать небольшими кубиками. Маслята нарезать ломтиками, смешать с яйцами, болгарским перцем и кукурузой, поперчить, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны и подать к столу.

Закуска из маринованных опят

Ингредиенты: 400 г опят (маринованных), 2 огурца (соленых), 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка горчицы, 2–3 дольки чеснока, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы и огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Горчицу смешать с томатной пастой, добавить растертый с солью чеснок и перемешать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Грибы и огурцы залить приготовленным соусом, посолить, поперчить, посыпать нарезанным укропом и охладить. Готовую закуску заправить растительным маслом и подать к столу.

Маринованные опята с редькой

Ингредиенты: 200 г опят (маринованных), 1 редька, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления: Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из груздей (соленых)

Ингредиенты: 300 г груздей (соленых), 1 луковица, 2 чайные

ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей. Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука, полить соусом и подать к столу.

Закуска из груздей (соленых) и моркови

Ингредиенты: 400 г груздей (соленых), 2 морковки, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь и лук очистить, вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, грузди – соломкой. Затем все перемешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Маринованные грузди с редькой

Ингредиенты: 200 г груздей (маринованных), 1 редька, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок листового салата, соль.

Способ приготовления: Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо листовой салат, затем грибы и редьку, все полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из соленых вешенок и яиц

Ингредиенты: 250 г вешенок (соленых), 4 яйца (сваренных вкрутую), 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы нарезать небольшими кусочками, смешать с луком и зеленью петрушки, выложить на блюдо, сверху положить кружочки яиц, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из вешенок (маринованных) и зеленого горошка

Ингредиенты: 400 г грибов (любых, маринованных), 1 болгарский перец, 200 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 3 столовые ложки сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Яйца очистить, мелко нарезать. Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и сметаны. Украсить кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуска из шампиньонов (маринованных) и лука

Ингредиенты: 200 г шампиньонов (маринованных), 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из вешенок (маринованных) и рыбы

Ингредиенты: 500 г вешенок (маринованных), 300 г филе судака (отварного), 2 картофелины, 100 г зеленого горошка (консервированного), 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Маринованные грибы крупно нарезать.

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе рыбы измельчить. Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, закуску оформить кружочками яйца и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из вешенок и яиц с лимоном

Ингредиенты: 300 г вешенок, 5 яиц, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, лимона, ¼ чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко

нарубить, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Грибы перебрать, промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грибы смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить ломтиками лимона, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов (маринованных) и зеленого горошка

Ингредиенты: 500 г шампиньонов (маринованных), 200 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 столовые ложки майонеза, 50 г сметаны, 1 болгарский перец, 1 пучок укропа.

Способ приготовления: Яйца очистить и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны, оформить кольцами болгарского перца и веточками укропа и подать к столу.

Закуска «Дачная»

Ингредиенты 400 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 1 морковка, 1 луковица, 150 г сервелата, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 долька чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Морковь, перец и лук очистить, вымыть и нарезать вместе с сервелатом соломкой. Чеснок очистить, вымыть и порубить. Уксус смешать с растительным маслом, добавить рубленый чеснок, соль и перец. На листья салата выложить грибы, овощи и сервелат, полить приготовленной заправкой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных шампиньонов, лука и яблок

Ингредиенты: 3 луковицы, 300 г шампиньонов (маринованных), 2 яблока, 50 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать

кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с яблоками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить оливковым маслом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и яиц

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы очистить, промыть, отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, измельчить и сбрызнуть уксусом. Грибы смешать с яйцами, поперчить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и картофеля

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 1 луковица, 2 картофелины, 100 г зеленого горошка (консервированного), 100 г майонеза, зелень петрушки, зелень эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны промыть, очистить, отварить и нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить, затем очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки и эстрагона вымыть. Шампиньоны, картофель, зеленый горошек, лук и нарезанный эстрагон перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и сыра

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 100 г сыра (любого), 200 г майонеза, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с сыром, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить

веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из шампиньонов и маринованных опят

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 200 г опят (маринованных), 2 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица, 100 г зеленого лука, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Шампиньоны промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с маринованными опятами. Репчатый лук выложить в сковороду, добавить грибы, оливковое масло, поперчить, влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут. Грибной паштет смешать с толченым чесноком и уксусом, выложить на блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцом и луком

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 5–7 яиц (сваренных вкрутую), 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Запеканка из шампиньонов «Италия»

Ингредиенты: 1 кг шампиньонов, 150 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г сметаны, 5 столовых ложек панировочных сухарей, 6 яиц, 1 столовая ложка оливкового масла, 100 г брынзы, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Брынзу натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Грибы перебрать, промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить на сливочном масле в течение 15 минут. Затем добавить

сметану и тушить до готовности.

Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную оливковым маслом форму, посыпать тертой брынзой и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 10–12 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцами, рисом и укропом

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 5 яиц, 2 пучка укропа, 100 г риса (отварного), 3 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы перебрать, промыть, обсушить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Укроп вымыть и измельчить. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, укропом, рисом и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, охладить и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и вареной колбасой

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 200 г сыра (любого), 100 г вареной колбасы, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 пучок укропа, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Колбасу измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с колбасой, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные мясом курицы и ананасами

Ингредиенты:: 500 г шампиньонов, 200 г мяса курицы

(отварного), 3 яйца, 150 г ананасов (консервированных), 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы перебрать, промыть, обсушить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Ананасы мелко нарезать и выжать сок. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, ананасами, заправить сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из белых грибов

Ингредиенты: 300 г белых грибов, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 помидор, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить, нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и добавить к грибам. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. К обжаренным грибам и луку добавить мелко нарезанные яйца, сметану, поперчить и посолить. Украсить закуску дольками помидора и веточками зелени.

Закуска из белых грибов и сыра

Ингредиенты: 500 г грибов (любых), 100 г сыра (любого), 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом, обжарить до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из шампиньонов с мясом курицы

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 200 г мяса курицы (отварного), 3 яйца (сваренных вкрутую), 150 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить.

Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, зеленым луком и сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из белых грибов с помидорами

Ингредиенты: 200 г белых грибов, 2 помидора, 1 луковица, 100 г сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить и нарезать дольками, посолить, поперчить. Зелень укропа вымыть и нарезать. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле (2 столовые ложки) вместе с грибами. Затем добавить сметану и тушить до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и жарить на оставшемся сливочном масле 3–5 минут. Подготовленные ингредиенты выложить на блюдо, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

Закуска из грибов и белокочанной капусты

Ингредиенты: 400 г грибов (любых), 300 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 1–2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Выложить грибы в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить капусту, картофель, лук, посолить, влить немного воды и тушить до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать измельченным чесноком и подать к столу.

Закуска из грибов и брынзы

Ингредиенты: 500 г грибов (любых), 100 г брынзы, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Брынзу натереть на крупной терке. Грибы перебрать, промыть, обсушить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Грибы выложить горкой на блюдо, полить

сметаной, посыпать тертой брынзой, зеленью петрушки и подать к столу.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты: 800 г грибов (любых), 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Помидоры вымыть. 5 помидоров измельчить, остальные – нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Грибы перебрать, очистить, промыть, нарезать ломтиками и жарить на сливочном масле в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем влить немного воды, посолить, добавить сметану, измельченные помидоры и тушить на слабом огне до готовности. Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из грибов и мяса

Ингредиенты: 300 г грибов (любых), 200 г говядины (вареной), 4 огурца (маринованных), 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить до готовности. Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить на блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки.

Закуска из сыра и чеснока

Ингредиенты: 200 г сыра (любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 10 г сметаны, 50 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, измельчить с помощью чеснокодавилки. Яйцо очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и измельчить. Сыр смешать с чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра, лимона и чеснока

Ингредиенты: 200 г сыра (любого), 2 лимона, 50 г майонеза, 2–3 дольки чеснока, зелень укропа, зелень базилика, перец.

Способ приготовления: Лимоны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и выложить на блюдо. Зелень укропа и базилика вымыть. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Сыр натереть на крупной терке, смешать с чесноком и майонезом, поперчить. На каждый кружочек лимона выложить по 1–2 чайных ложки приготовленной смеси, украсить веточками укропа и листьями базилика и подать к столу.

Острая закуска из сыра

Ингредиенты: 300 г сыра (любого), 5 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 3 столовые ложки томатного сока, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить. Сыр смешать с чесноком, яйцом и зеленью петрушки, посолить, поперчить, заправить смесью томатного сока и горчицы, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра, яиц и авокадо

Ингредиенты: 400 г сыра (любого), 5 яиц, 2 авокадо, 150 г майонеза, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Авокадо вымыть и нарезать дольками. Ломтики сыра и кружочки яиц выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить майонезом, оформить дольками авокадо и подать к столу.

Закуска из сыра, помидоров и лука

Ингредиенты: 150 г сыра (любого), 4–5 помидоров, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки

вымыть и нарубить. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью сметаны и майонеза, оформить закуску кольцами лука и рубленой петрушкой и подать к столу.

Закуска из сыра и редиса

Ингредиенты 150 г сыра (любого), 100 г редиса, 2 столовые ложки майонеза, зеленый лук, зелень укропа, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Лук и укроп вымыть.

На шпажки нанизать кружок редиса, кубик сыра и снова кружок редиса.

Готовую закуску украсить перьями лука, веточками укропа, облить майонезом и подать к столу.

Закуска из голландского сыра и яиц

Ингредиенты: 300 г голландского сыра, 4–5 яиц (сваренных вкрутую), 2 огурца, 150 г сметаны, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Ломтики сыра и кружочки яиц выложить на блюдо, посолить, полить сметаной, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из сыра и шпрот

Ингредиенты: 500 г сыра (любого), 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 50 г грибов (любых, маринованных), 2 огурца, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Маринованные грибы нарезать ломтиками. Шпроты размять вилкой, смешать со сливочным маслом. Сыр нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и выложить на блюдо. На каждый ломтик выложить немного смеси из шпрот и масла, сверху положить кружочки огурцов и ломтики маринованных грибов и подать к столу.

Закуска из сыра, зеленого лука и молодого картофеля

Ингредиенты: 200 г сыра (любого), 100 г зеленого лука, 2 картофелины, 30 г листьев щавеля, 1 пучок укропа, 4 столовые

ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать ломтиками. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук нарубить. Листья щавеля и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Ломтики сыра выложить на блюдо, сверху положить кружочки картофеля и рубленый лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, украсить щавелем и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из сыра, редиса и кресс-салата

Ингредиенты: 200 г сыра (любого, твердых сортов), 150 г плавленого сыра, 100 г кресс-салата, 10 листьев зеленого салата, 3 столовые ложки оливкового масла, $^1/_2$ чайной ложки сахара, 100 г редиса, 2 чайные ложки яблочного уксуса, соль.

Способ приготовления: Твердый и плавленый сыр нарезать кубиками. Редис вымыть, нарезать тонкой соломкой, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом.

Листья зеленого салата и кресс-салат вымыть, обсушить, кресс-салат нарубить, а листьями зеленого салата выстлать блюдо. Сыр, редис и кресс-салат смешать, посолить, выложить на листья салата и заправить оливковым маслом.

Закуска «Королевская»

Ингредиенты: 200 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г шампиньонов, 2 красных перца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень базилика, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны промыть, очистить и нарезать ломтиками. Перец вымыть, плодоножки и семена удалить, мякоть нарезать соломкой. Сыр нарезать кубиками. Зелень вымыть и мелко нарезать. Смешать подготовленные ингредиенты, полить лимонным соком, посолить, поперчить, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовую закуску украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из сыра и куриного паштета

Ингредиенты: 300 г сыра (любого), 100 г куриного паштета, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 3 помидора, 1 пучок укропа, 2–3 чайные ложки горчицы, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой

терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа нарубить. Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо и смазать каждый ломтик горчицей. Куриный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить. Положить по 2 чайных ложки приготовленной массы на каждый ломтик сыра, оформить закуску кружочками помидоров, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из сыра и мяса курицы

Ингредиенты: 250 г сыра (любого), 150 г мяса курицы (отварного), 100 г грибов (любых, маринованных), 100 г зеленого горошка (консервированного), 150 г майонеза, 1 столовая ложка хрена (тертого), перец, соль.

Способ приготовления: Сыр и мясо нарезать соломкой, смешать с зеленым горошком, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить маринованными грибами, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из сыра и говядины

Ингредиенты: 300 г сыра (любого), 100 г говядины (отварной), 50 г майонеза, 1 луковица, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с луком и майонезом. Положить по 1–2 чайные ложки приготовленной массы на каждый ломтик сыра. Закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра и консервированной сайры

Ингредиенты: 200 г сыра (любого), 150 г сайры (консервированной), 1–2 луковицы, 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г майонеза, 50 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, 1 помидор, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарубить. Сыр нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть и выложить в блюдо. Консервированную рыбу размять до получения однородной массы. Помидор вымыть и нарезать дольками.

Ломтики сыра выложить на листья салата, посыпать рублеными яйцами, сверху выложить рыбу и кольца лука, посолить, полить смесью сметаны и майонеза, оформить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из сыра, сухарей и шпрот

Ингредиенты: 500 г сыра (любого), 150 г шпрот (консервированных), 100 г ржаных сухариков, 50 г сливочного масла, 2 огурца, 1 пучок укропа.

Способ приготовления: Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Сухарики измельчить. Шпроты размять вилкой со сливочным маслом, смешать с укропом и сухарями. Сыр нарезать ломтиками толщиной 5 мм и выложить на блюдо. На каждый ломтик положить немного смеси шпрот и сухарей, сверху – огурцы и подать к столу.

Закуска из сыра и тунца

Ингредиенты: 200 г сыра (любого, твердых сортов), 150 г тунца (консервированного), 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 10 листьев зеленого салата, 1 огурец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, натереть на мелкой терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Листья зеленого салата вымыть, обсушить и выстлать ими блюдо. Консервированный тунец размять вилкой и перемешать с чесноком. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики сыра выложить на листья салата, посыпать рублеными яйцами, сверху положить рыбу, посолить, полить смесью сметаны и майонеза, оформить кружками огурца и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра и кукурузы

Ингредиенты: 100 г плавленого сыра, 1–2 яйца (сваренных вкрутую), 3 столовые ложки кукурузы (консервированной), 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с кукурузой, яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра под водочку

Ингредиенты: 300 г плавленого сыра, 5 огурцов (маринованных), 3 яйца, 2 помидора, 100 г сливок, 100 г ядер грецких орехов (измельченных), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать дольками, маринованные огурцы – кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить огурцы, посыпать рублеными яйцами и орехами, посолить, поперчить, полить сливками, оформить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра, яиц и чеснока

Ингредиенты: 400 г плавленого сыра, 4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Сыр смешать с яйцами и чесноком, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра, чеснока и укропа

Ингредиенты: 400 г плавленого сыра, 5 зубчиков чеснока, 20 маслин (без косточек), 100 г сметаны, 2 пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Маслины нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Сыр смешать с маслинами, чесноком и зеленью укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из сыра сулугуни, яиц и чеснока

Ингредиенты: 400 г сыра сулугуни, 5 долек чеснока, 6 яиц (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Сыр смешать с яйцами и чесноком. Закуску посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из брынзы и помидоров

Ингредиенты: 500 г брынзы, 1 помидор, 20 маслин (консервированных, без косточек), 2 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Брынзу нарезать кубиками и слегка обжарить на гриле. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с маслинами. Помидор и зелень вымыть, помидор нарезать дольками, зелень измельчить. Затем перемешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и заправить растительным маслом и лимонным соком. Готовую закуску украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из брынзы «Мозаика»

Ингредиенты: 300 г брынзы, 150 г говядины (отварной), 100 г кукурузы (консервированной), 50 г опят (маринованных), 50 г ядер грецких орехов (измельченных), 100 г майонеза, 1 пучок кинзы, соль.

Способ приготовления: Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Брынзу и мясо нарезать кубиками, смешать с кукурузой, зеленью кинзы, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить грибами и орехами и подать к столу.

Закуска из сыра и миндаля

Ингредиенты: 150 г сыра (любого), 1–2 яблока, 50 г миндаля, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. На ломтики сыра выложить яблоки, сбрызнуть лимонным соком, посолить, залить майонезом и посыпать миндалем. Закуску можно подавать с тостами.

Закуска из сыра, яблок и орехов

Ингредиенты: 200 г сыра (любого), 1–2 яблока, 2 столовые ложки ядер грецких орехов (измельченных), 100 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, соль.

Способ приготовления: Листья салата вымыть и выложить на блюдо. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и мякоть натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке и смешать с орехами, яблоками и сметаной. Листья салата

посолить, положить на них приготовленную смесь, свернуть трубочкой, и подать к столу.

Закуска «Творожно-ореховая»

Ингредиенты: 400 г творога, 100 г ядер грецких орехов (измельченных), 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, 10–12 маслин (без косточек), 100 мл сливок, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень базилика мелко нарубить. Маслины разрезать вдоль пополам. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Творог протереть через сито, смешать с орехами, чесноком и лимонным соком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сливками, посыпать зеленью базилика, украсить половинками маслин и подать к столу.

Закуска из творога и орехов

Ингредиенты: 200 г творога, 100 г сметаны, 2 столовые ложки ядер грецких орехов (измельченных), 2 дольки чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Творог протереть через сито, смешать с орехами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Творог с редькой и фисташками

Ингредиенты: 100 г творога, 1 редька, 1 столовая ложка измельченных ядер фисташек, 50 г сметаны, $^1/_2$ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления: Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой и фисташками, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Творог с кинзой, редькой и орехами

Ингредиенты: 300 г творога, 100 г ядер грецких орехов (измельченных), 2 столовые ложки сливок, 1 пучок зелени кинзы, $^1/_2$ чайной ложки сахара, 1 редька, соль.

Способ приготовления: Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной

терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой, зеленью кинзы и орехами, выложить на блюдо, полить сливками и подать к столу.

Закуска из творога и редиса

Ингредиенты: 100 г творога, 100 г редиса, 1 морковка (вареная), 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Редис вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь очистить и нарезать кружочками. Творог смешать с молоком и растительным маслом, добавить редис, зелень петрушки и соль, выложить закуску на блюдо, оформить кружочками моркови и подать к столу.

Паштет из творога и зеленого лука

Ингредиенты: 250 г творога, 250 г зеленого лука, 1 стакан кефира, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть через сито, посолить, добавить зеленый лук, влить кефир, перемешать. Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу. Можно подать со сметаной.

Паштет из творога

Ингредиенты: 200 г творога, 300 мл молока, 1 чайная ложка горчицы, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть, нарезать. Творог протереть через сито, добавить соль, перец, тмин, горчицу, зелень укропа, влить молоко и перемешать до получения однородной массы. Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет «Весенний»

Ингредиенты: 250 г творога, 250 г зеленого лука, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть через сито, посолить, добавить

зеленый лук, влить кефир, перемешать. Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Омлет с соленым сыром

Ингредиенты: 150 г соленого сыра (брынза, адыгейский, моцарелла), 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки мелкорубленой зелени базилика, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Спелые помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать тонкими дольками. Сыр измельчить, чеснок натереть на мелкой терке. Яйца разбить в глубокую миску, взбить венчиком, посолить, посыпать черным молотым перцем. В широкой сковороде разогреть сливочное масло, влить в нее половину яичной массы и поджарить на слабом огне. Готовый омлет выложить на тарелку, сверху положить дольки помидоров, чеснок и сыр. Затем поджарить вторую половину яичной массы и положить поверх слоя сыра и помидоров.

Готовое блюдо посыпать мелкорубленой зеленью базилика.

Омлет с ветчиной, сыром и зеленью

Ингредиенты: 4 яйца, 100 г ветчины, 100 г сыра (любого), 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана пшеничной муки, зеленый лук, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Яйца разбить в неглубокую кастрюлю и хорошо взбить венчиком. В молоко всыпать муку и перемешать до исчезновения комочков. Добавить эту смесь в яйца, посолить, поперчить.

Положить в яичную массу мелко нарубленные петрушку, укроп и зеленый лук.

Смазать маслом дно и стенки формы, влить в нее яичную смесь с зеленью и луком. Запекать в духовке 15 минут или микроволновой печи при полной мощности 2,5 минуты, затем дать постоять, чтобы омлет загустел.

Разрезать омлет на 2 половины и перевернуть так, чтобы зелень оказалась внизу. На каждую половину выложить по 1 ломтику сыра и ветчины и поставить в печь. Прогревать при полной мощности 30–40 секунд.

Омлет с творогом

Ингредиенты: 400 г творога, 3 яйца, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 3–4 столовые ложки сахарной пудры, чайной ложки соли.

Способ приготовления: Творог размять, перемешать с растертыми яичными желтками, добавить муку, соль и тщательно все перемешать. В отдельной посуде взбить яичные белки и осторожно подмешать к творожной массе. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем омлет с двух сторон. Затем двумя вилками разделить его на небольшие кусочки и поджарить их до образования румяной корочки.

Готовый омлет посыпать сахарной пудрой и подать на стол в горячем виде.

Омлет со сливками и сметаной

Ингредиенты: 4 яйца, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, $^1/_2$ стакана кукурузной муки, 2 столовые ложки мелкорубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления: В глубокую миску влить яйца и смешать их со сливками и сметаной. Затем частями добавить кукурузную муку, массу тщательно взбить и посолить по вкусу. В широкой сковороде разогреть сливочное масло, влить в нее смесь и жарить до загустения. Готовый омлет подать на стол в сковороде, посыпав мелкорубленой зеленью петрушки.

Омлет с помидорами

Ингредиенты: 2 помидора, 4 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г брынзы (тертой), 2 столовые ложки мелкорубленой зелени укропа и петрушки, пшеничная мука, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком и снять кожицу. Затем нарезать их толстыми кружками и обвалять в пшеничной муке. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем помидоры. В отдельной посуде взбить яйца с молоком, посолить и посыпать смесь красным молотым перцем и зеленью. Затем влить яично-молочную смесь в сковороду с обжаренными помидорами. Когда омлет загустеет, посыпать его тертой брынзой и накрыть крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

Закуска из яиц и зелени

Ингредиенты: 5–6 яиц (сваренных вкрутую), 1 пучок укропа,

1 пучок петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яйца перемешать с зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Омлет с баклажанами

Ингредиенты: 2 баклажана, 4 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г брынзы (тертой), 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки мелкорубленой зелени укропа и петрушки, пшеничная мука, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной не более 1 см.

Затем обвалять овощи в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон до светло-золотистого цвета. Чеснок очистить и измельчить. Яйца взбить с молоком и перемешать с чесночной кашицей, красным молотым перцем и зеленью. Подготовленную яично-молочную смесь влить в сковороду с обжаренными баклажанами. Когда омлет загустеет, посыпать его тертой брынзой и при необходимости посолить.

Омлет с картофелем

Ингредиенты: 2 картофелины, 4 яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г брынзы (тертой), 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки мелкорубленой зелени укропа и петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Картофель очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Лук измельчить. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем картофель вместе с луком, приправив по вкусу солью и молотым красным перцем. Чеснок очистить и измельчить. В отдельной посуде взбить яйца с молоком и соединить с чесночной кашицей и мелкорубленой зеленью. Подготовленную молочно-яичную смесь влить в сковороду с луком и картофелем. Когда омлет немного загустеет, посыпать его тертой брынзой и накрыть сковороду крышкой, чтобы сыр слегка расплавился.

Яичница с ветчиной и зеленым горошком

Ингредиенты: 4 яйца, 60 г ветчины, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 50 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Ветчину нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки тщательно вымыть и измельчить. Прогретую посуду смазать сливочным маслом. Поместить в нее ветчину, аккуратно вбить яйца, проколоть желтки. Сверху положить зеленый горошек и посыпать зеленью петрушки.

Посолить, поперчить и поместить в духовку на 15–20 минут.

Яичница-болтунья с беконом и грибами

Ингредиенты: 8 яиц, 40 г бекона, 30 г грибов (любых), 3 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ стакана сливок, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Грибы и бекон мелко нарезать. Яйца разбить в посуду с невысокими стенками, влить сливки, добавить сливочное масло, грибы, бекон, соль и перец. Перемешать и поместить в духовку на 15 минут, время от времени перемешивая. Дать блюду некоторое время постоять, затем посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки.

Закуска из яиц и зеленого лука

Ингредиенты: 6 яиц (сваренных вкрутую), 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца смешать с луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и шпината

Ингредиенты: 6 яиц (сваренных вкрутую), 500 г листьев шпината (молодого), 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарезать кружочками.

Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и щавеля

Ингредиенты: 10 яиц (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 1

столовая ложка горчицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарезать дольками. Зелень вымыть и нарезать. Майонез смешать с горчицей, посолить, поперчить и перемешать. Нарезанные яйца выложить на блюдо, посыпать зеленью, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из яиц в сметанном соусе

Ингредиенты: 4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану. Зелень укропа вымыть. Рубленые белки выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого салата

Ингредиенты: 6 яиц (сваренных вкрутую), 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу

Яйца в томатном соусе

Ингредиенты: 10–12 яиц (сваренных вкрутую), 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 4–5 веточек зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, нашинковать. Томатную пасту посолить, поперчить, выложить в кастрюлю, добавить уксус и лук, варить в течение 3 минут на слабом огне, затем остудить. Яйца очистить, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, оформить веточками укропа и подать к столу.

Закуска «Аппетитная»

Ингредиенты: 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки зернистой икры, 30 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления: Яйца очистить, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них 2–3 кружочка яйца и немного икры. Готовую закуску украсить перьями зеленого лука.

Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты: 8 яиц (сваренных вкрутую), 100 г зеленого горошка (консервированного), 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, срезать острые концы, вынуть желтки. Желтки растереть, посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, зелень петрушки, майонез и перемешать. Нафаршировать подготовленной смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и помидоров

Ингредиенты: 5–6 яиц (сваренных вкрутую), 4 помидора, 1 луковица, 100 г сыра (любого, тертого), 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть. Яйца и помидоры выложить на блюдо, украсить кольцами лука и веточками укропа, посолить, поперчить, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и болгарского перца

Ингредиенты: 8–10 яиц (сваренных вкрутую), 3–4 болгарских перца, 200 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой.

Зелень петрушки вымыть. Перец выложить на дольки яиц, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Грибочки»

Ингредиенты: 10 яиц, 5 помидоров, пучок зеленого салата, 3 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить, срезать с одного конца. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Зеленый салат вымыть. Тарелку выстлать листьями салата. Сверху поставить яйца острой стороной вверх. На них положить половинки помидоров. Сверху помидоры украсить майонезом и посолить.

Закуска «Кораблики»

Ингредиенты: 6 яиц (сваренных вкрутую), 2 огурца (малосольных), 1 болгарский перец, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Малосольные огурцы измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с майонезом. Добавить огурцы, горчицу, зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать. Полученной массой заполнить половинки яиц. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить кольцами болгарского перца, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и редьки

Ингредиенты: 8 яиц (сваренных вкрутую), 1 редька, 1–2 луковицы, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, нарезать кружочками и выложить на блюдо, сверху положить редьку, кольца лука, посолить, поперчить, полить сметаной, посыпать нарезанной зеленью и подать к столу.

Закуска из яиц и тертого хрена

Ингредиенты: 5 яиц (сваренных вкрутую), 100 г корней хрена, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить, мелко нарезать, смешать с тертым хреном, добавить зелень укропа, соль, заправить сметаной, выложить на

блюдо и подать к столу.

Яйца, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты: 8 яиц (сваренных вкрутую), 100 г грибов (любых), 50 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, зелень петрушки, листья салата, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде, затем мелко нарезать и посолить. Зеленый лук, листья салата, зелень петрушки, укропа нарезать. Яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, рубленой зеленью, перцем, майонезом и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на листья салата, полить сметаной, посыпать укропом и подать к столу.

Закуска из яиц и сыра

Ингредиенты: 8 яиц (сваренных вкрутую), 2 помидора, 1 луковица, 200 г сыра (любого, тертого), 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, мускатный орех, паприка, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Помидоры вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле вместе с луком. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Затем добавить нарезанную петрушку, паприку и соль, перемешать и тушить еще 5 минут. Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки.

Желтки растереть, добавить сыр, сметану и мускатный орех. Полученной массой начинить половинки яиц. Противень смазать маслом, полить приготовленным соусом, выложить фаршированные половинки яиц и запекать в течение 10 минут в разогретой духовке. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Закуска из яиц и творога

Ингредиенты: 6 яиц (сваренных вкрутую), 100 г творога, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, зелень базилика, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Укроп, базилик и зеленый лук вымыть.

Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть. Желтки растереть с творогом и маслом, добавить перец, соль и мелко нарезанную зелень укропа.

Полученной массой нафаршировать яйца, украсить зеленью базилика, перьями зеленого лука и подать к столу.

Закуска из яиц и окорока (копченого)

Ингредиенты: 10–12 яиц (сваренных вкрутую), 150 г окорока (копченого), 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Окорок мелко нарезать и смешать с майонезом. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить и выложить на блюдо. Сверху положить окорок, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц и ветчины

Ингредиенты: 6 яиц (сваренных вкрутую), 300 г ветчины (вареной), 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок петрушки, 2 помидора, 2 огурца, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки и посолить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками размером чуть больше яиц. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Ломтиками ветчины обернуть половинки яиц, выложить на листья салата, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Закуска «Мухоморы»

Ингредиенты: 3 яйца (сваренных вкрутую), 3 помидора, 3 огурца (соленых), 100 г ветчины, 100 г сыра (любого, тертого), 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, листья зеленого салата, зелень петрушки, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Листья салата и зелень вымыть, лук очистить. Ветчину, огурцы, яичные желтки и лук мелко нарезать, добавить соль, перец, майонез и перемешать. Полученной массой наполнить половинки белков и соединить их. Помидоры вымыть, разрезать поперек, удалить сердцевину и накрыть яйца. Готовую закуску выложить на листья салата, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Яйца, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: 10 яиц (сваренных вкрутую), 150 г мяса курицы (отварного), 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и подать к столу.

Яйца, фаршированные соленой сельдью

Ингредиенты: 5–6 яиц (сваренных вкрутую), 200 г филе сельди (соленой), 1 морковка (вареная), 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 пучок укропа.

Способ приготовления: Филе сельди мелко нарезать. Морковь очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с филе сельди, горчицей и сливочным маслом. Полученной массой наполнить яичные белки, украсить кружочками моркови, веточками укропа и подать к столу.

Яйца с яблоками и лимоном

Ингредиенты: 6 яиц, 2 яблока, 3 столовые ложки майонеза, 1 лимон, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, а вторую нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Яйца сварить, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить.

К яйцам добавить зелень, яблоки, посолить, поперчить и заправить майонезом. Украсить ломтиками лимона.

Закуска из яиц и икры

Ингредиенты: 8 яиц (сваренных вкрутую), 50 г красной икры, 4 столовые ложки майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца разрезать пополам, вынуть

желтки, растереть их с майонезом, солью и перцем, добавить зелень и перемешать.

Полученной массой наполнить яичные белки, сверху положить немного икры, украсить перьями зеленого лука и подать к столу.

Яйца, фаршированные яблоками

Ингредиенты: 10 яиц (сваренных вкрутую), 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль, вынуть желтки и измельчить их.

Яблоки смешать с желтками, посолить, поперчить, заправить майонезом, наполнить этой смесью половинки яиц, выложить их на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из мяса и мясных продуктов

Закуска из говядины и яблок

Ингредиенты: 300 г говядины (отварной), 3–4 яблока, 2 картофелины, 2 огурца (соленых), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 помидора, 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой, мясо – кубиками. Соленые огурцы нарезать кружочками, яйца очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками, зелень петрушки вымыть. Мясо перемешать с яблоками и яйцами, посолить, поперчить и снова перемешать. Готовую закуску выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить кружочками огурцов, помидоров и картофеля, веточками петрушки и подать к столу.

Рулетики из говядины с черносливом

Ингредиенты: 500 г говядины, 150 г чернослива (без косточек), 100 г сыра (любого, тертого), 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать ломтиками и отбить. Чернослив замочить в теплой воде на 5–7 минут. Затем каждый ломтик говядины посыпать тертым сыром и положить в середину чернослив. Ломтики скатать рулетиками, закрепить зубочистками и жарить в сковороде с растопленным маргарином до готовности. Рулетики можно подать к столу со сметаной.

Фрикадельки

Ингредиенты: 500 г фарша из говядины и свинины, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ломтика батона, 100 г грецких орехов (молотых), 200 г соуса (любого, острого), 100 мл растительного масла, зелень эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления: Хлеб размочить в воде. Полученную массу перемешать с молотыми орехами, 3 столовыми ложками растительного масла, добавить соль и перец. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень эстрагона вымыть. В мясной фарш добавить взбитое яйцо, хлебную массу, лук и перемешать. Из фарша сделать 10 фрикаделек и обжарить в разогретом масле.

Затем на деревянные шампуры нанизать по 2 фрикадельки,

выложить на противень, залить острым соусом и запекать в течение 15 минут при температуре 200 °С. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью эстрагона и подать к столу.

Свинина с вареными яйцами

Ингредиенты: 500 г свинины, 5 яиц, 60 г сметаны, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки свиного жира, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промыть в холодной воде, нарезать кубиками средней величины. В сковороде растопить свиной жир и выложить нарезанное мясо. Готовить в течение 15–20 минут. Яйца сварить, очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Смешать яйца с мясом, добавить зелень укропа, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Закуска из мяса курицы с сыром

Ингредиенты: 400 г мяса курицы (отварного), 150 г сыра (любого), 60 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо пропустить через мясорубку. Сыр натереть на мелкой терке и добавить к куриному фаршу. К полученной массе добавить размягченное сливочное масло и бульон, посолить, поперчить и взбить миксером до получения однородной массы. Перед подачей к столу закуску охладить.

Форшмак из курицы и семги

Ингредиенты: 300 г мяса курицы (отварного), 100 г филе семги, 3 луковицы, 2 яйца, 80 г сметаны, 20 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 120 г томатной пасты, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить и вымыть. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Мясо курицы, филе семги и лук дважды пропустить через мясорубку, затем протереть через сито, добавить яйца, соль, перец, сметану, взбить. Полученную массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Готовый форшмак остудить, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, полить томатной пастой и подать к столу.

Фрикадельки из куриного фарша с овощами

Ингредиенты: 300 г куриного фарша, 2 огурца (маринованных), 2 картофелины, 2 огурца, 4 яйца, 100 г сметаны, 100 г кукурузы (консервированной), 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Из куриного фарша сформовать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Фрикадельки остудить, выложить на блюдо, поперчить, посыпать кукурузой, рублеными яйцами и зеленью укропа, полить сметаной, оформить картофелем и огурцами и подать к столу.

Закуска из мяса курицы, грибов и кукурузы

Ингредиенты: 400 г мяса курицы (отварного), 100 г кукурузы (консервированной), 100 г грибов (любых, маринованных), 1 болгарский перец, 100 г сметаны, 1 пучок зелени базилика, соль.

Способ приготовления: Зелень базилика вымыть и нарубить. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать тонкими полосками. Мясо нарезать кубиками, смешать с перцем, кукурузой и грибами, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, посыпать зеленью базилика и подать к столу.

Закуска из мяса курицы «Просто и вкусно»

Ингредиенты: 300 г мяса курицы (отварного), 3 картофелины, 2 огурца, 1 яблоко, 15 маслин (без косточек), 100 г зеленого лука, 100 г сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Мясо курицы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, оформить картофелем, огурцами, маслинами, посолить, полить сметаной, посыпать тертым яблоком, укропом и зеленым луком и подать к столу.

Закуска из мяса курицы, яблок и апельсинов

Ингредиенты: 400 г мяса курицы (отварного), 4 яблока, 2 апельсина, 50 г сыра (любого, тертого), 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо курицы нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Мясо курицы перемешать с яблоками, выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза и сметаны. Готовую закуску украсить кружочками апельсинов и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска по-испански

Ингредиенты: 200 г филе цыпленка (отварного), 1 красный болгарский перец, 150 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки столового уксуса, зелень петрушки, зелень эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления: Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, испечь и нарезать соломкой. Зелень петрушки и эстрагона вымыть.

Мясо цыпленка нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить болгарский перец, горошек и перемешать. Оливковое масло смешать с горчицей, уксусом и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовленной смесью заправить закуску, украсить нарезанным эстрагоном и подать к столу.

Закуска из цыпленка

Ингредиенты: 1 цыпленок (жареный), 8 ломтиков хлеба, 2 помидора, 1 огурец, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сливочного масла, листья салата, зелень петрушки.

Способ приготовления: Отделить мясо цыпленка от костей, крупно нарезать и смазать майонезом. Помидоры и огурец вымыть и нарезать кружочками. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них по листу салата с майонезом, кружочек помидора, кусочек мяса цыпленка, лист салата, накрыть ломтиком хлеба и закрепить шпажками. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить кружочками огурца, веточками петрушки и подать к столу.

Пикантная закуска из курицы

Ингредиенты 400 г мяса курицы (отварного), 100 г зелени сельдерея, 100 г майонеза, сок 1 лимона, 50 г фисташек, листья салата, зеленый лук, мята, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо курицы нарезать, сбрызнуть соком лимона и дать настояться. Листья салата и зеленый лук вымыть. Сельдерей вымыть и нарезать, фисташки и мяту измельчить. Все перемешать, посолить, поперчить, добавить майонез, выложить на листья салата и охладить. Затем украсить закуску зеленым луком и подать к столу.

Закуска из цыпленка с шампиньонами

Ингредиенты: 300 г филе цыпленка (отварного), 150 г шампиньонов, 150 г сельдерея, 150 г майонеза, зелень базилика, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы очистить, промыть и отварить в кипящей подсоленной воде. Зелень базилика и петрушки вымыть. Филе цыпленка, шампиньоны и сельдерей нарезать соломкой, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Готовое блюдо украсить веточками петрушки, листиками базилика и подать к столу.

Острая закуска из куриной печени и брынзы

Ингредиенты: 400 г куриной печени, 200 г брынзы, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 болгарский перец, 1 пучок зелени кинзы, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарубить. Зелень кинзы вымыть, обсушить и измельчить. Брынзу натереть на крупной терке и смешать с чесноком. Печень промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, смешать с луком и обжарить в сливочном масле до готовности. Печень смешать с брынзой, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кольцами болгарского перца, посыпать зеленью кинзы и подать к столу.

Колбаса под сырно-горчичным соусом

Ингредиенты: 300 г вареной колбасы, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 помидора, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок укропа, красный молотый перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом сковороду и жарить на слабом огне каждый ломтик с обеих сторон. Сыр смешать с горчицей, поперчить. Колбасу выложить на блюдо, положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать горчичным соусом, посыпать укропом и подать к столу.

Острая закуска из колбасы

Ингредиенты: 300 г вареной колбасы, 4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок зелени кинзы, черный молотый перец.

Способ приготовления: Сметану смешать с аджикой, поперчить.

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарубить.

Зелень кинзы вымыть и обсушить. Колбасу нарезать ломтиками, выложить на блюдо, посыпать чесноком, смазать смесью аджики и сметаны, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Закуска из жареной ветчины

Ингредиенты: 400 г ветчины, 2 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка кетчупа (острого), 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйца взбить с перцем. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Ветчину выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать укропом и подать к столу.

Жареная колбаса с баклажанами

Ингредиенты: 300 г вареной колбасы, 200 г баклажанов, 3 столовые ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, 100 г зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить и оставить на 15 минут. Колбасу нарезать крупными кусками.

Зеленый лук вымыть, обсушить и нарубить. Баклажаны выложить в сковороду, добавить растительное масло и жарить в течение 5 минут на среднем огне, затем положить колбасу, перемешать, посолить и жарить до готовности. Баклажаны и колбасу выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленым луком и подать к столу.

Закуска из копченой колбасы с овощами

Ингредиенты: 300 г копченой колбасы, 4 картофелины, 2 огурца (соленых), 1 болгарский перец, 4 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и посолить. Соленые огурцы натереть на мелкой терке. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать маленькими кубиками. Смешать майонез, огурец и болгарский перец, поперчить. Колбасу нарезать кружочками. Картофель выложить на блюдо, сверху разместить кружки колбасы, смазать смесью майонеза и овощей и подать к столу.

Ветчина с яблоками под горчичным соусом

Ингредиенты: 400 г ветчины, 2 красных яблока, 2 столовые ложки хрена (тертого), 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 10 листьев зеленого салата, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления: Зелень укропа и листья салата вымыть, обсушить, укроп нарубить. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, натереть на крупной терке и выжать сок. Ветчину нарезать тонкими полосками и смешать с яблоком. Тертый хрен, лимонный сок и горчицу смешать, поперчить. На блюдо выложить листья салата, сверху положить ветчину, полить горчичным соусом, посыпать укропом и подать к столу.

Рулетики из ветчины

Ингредиенты: 300 г ветчины, 100 г сыра (любого, тертого), 1 морковка, 2 яйца (сваренных вкрутую), 3–4 столовые ложки майонеза, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Ветчину нарезать ломтиками. Яйца очистить и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть. Тертый сыр смешать с яйцами, растертым чесноком и майонезом, посолить, поперчить и перемешать. На ветчину

выложить приготовленную массу, свернуть рулетиками и закрепить шпажками. Готовую закуску украсить кружочками моркови, веточками петрушки и подать к столу.

Рулетики из ветчины с сыром и огурцом

Ингредиенты: 300 г ветчины, 100 г сыра (любого, тертого), 1 огурец, 1 болгарский перец, 2–3 столовые ложки майонеза, 10 маслин (консервированных, без косточек), зелень базилика, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Овощи и зелень вымыть. Ветчину нарезать ломтиками. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Огурец вымыть, нарезать соломкой, смешать с сыром, посолить, поперчить и заправить майонезом. Полученную массу выложить на ломтики ветчины, свернуть рулетиками и закрепить шпажками. Зелень вымыть. Готовую закуску посыпать мелко нарезанной петрушкой, украсить маслинами, листиками базилика и подать к столу.

Закуска из сосисок «Завтрак студента»

Ингредиенты: 6 сосисок, 3 картофелины, 100 г майонеза, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Сосиски мелко нарезать. Сосиски и лук обжарить в сливочном масле, смешать с картофелем, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска «Пикантная»

Ингредиенты: 500 г ветчины, 400 г сыра (любого, острого), 1 картофелина (отварная), 4 яйца (сваренных вкрутую), 1 яблоко, 150 г оливок (консервированных), 200 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления: Ветчину мелко нарезать. Картофель очистить и нарубить. Яйца очистить, мелко нарезать. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мякоть мелко нарубить, сбрызнуть лимонным соком. Оливки мелко нарезать, сыр натереть на терке, все ингредиенты выложить слоями на блюдо, добавить специи и соль и залить майонезом.

Готовую закуску охладить, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из буженины с маринованными огурцами

Ингредиенты: 200 г буженины, 2 огурца (маринованных), 50 г грибов (любых, маринованных), 1 луковица, 100 г майонеза, 1 лимон, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, зелень эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и залить уксусом. Лимон вымыть, разрезать на две половины. Из одной половины отжать сок, другую разрезать на дольки. Буженину и маринованные огурцы нарезать кубиками, добавить грибы и лук. Все перемешать, сбрызнуть соком половины лимона, посолить, поперчить и заправить майонезом. Зелень петрушки и эстрагона вымыть и мелко нарезать. Готовую закуску посыпать зеленью, украсить дольками лимона и подать к столу.

Закуска из сосисок с репчатым и зеленым луком

Ингредиенты: 6 сосисок, 10 листьев зеленого салата, 100 г зеленого лука, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления: Зеленый лук и листья салата вымыть, обсушить, лук нарубить. Листья зеленого салата выложить на блюдо. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Сосиски разрезать вдоль на 2 части, обжарить вместе с луком в растительном масле до образования корочки золотистого цвета, выложить на листья салата, полить томатной пастой, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из сельди с помидорами

Ингредиенты: 500 г филе сельди (копченой), 3 луковицы, 3 огурца, 4 помидора, 100 мл растительного масла, пучок зелени укропа.

Способ приготовления: Филе сельди (копченой) мелко нарезать.

Огурцы вымыть, натереть на крупной терке. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Смешать рыбу с помидорами, добавить лук, огурцы, зелень, заправить растительным маслом.

Сельдь в горчичном соусе

Ингредиенты: 500 г филе сельди (соленой), 2 луковицы, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе сельди промыть и мелко нарезать. К горчице добавить уксус и хорошо перемешать. Филе сельди и лук выложить слоями на блюдо, залить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из сельди и яиц

Ингредиенты: 200 г филе сельди (соленой), 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 1 помидор, 1 лимон, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок листьев зеленого салата.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать полосками шириной 1–1,5 см и каждую полоску свернуть плотным валиком. Лимон вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль и выложить на плоское блюдо желтками вверх. На каждую половинку яйца положить валик из сельди, немного майонеза и ломтик лимона. Закуску украсить листьями салата, кружочками помидора и подать к столу.

Копченая сельдь с яйцами

Ингредиенты: 300 г филе сельди (холодного копчения), 2 луковицы, 5 яиц, 3 столовые ложки растительного масла, 1 огурец (соленый).

Способ приготовления: Филе сельди (копченой) нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить.

Яйца сварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурец (соленый) нарезать мелкими кубиками.

На тарелку слоями выложить филе сельди (копченой), лук, яйца, огурец и заправить растительным маслом.

Закуска из сельди с грибами

Ингредиенты: 500 г филе сельди (соленой), 200 г грибов (любых, маринованных), 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления: Сельдь нарезать крупными кусочками, выложить в селедочницу и полить растительным маслом и уксусом. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими

кольцами. Сельдь украсить маринованными грибами, кольцами лука и подать к столу.

Сельдь с картофелем

Ингредиенты: 500 г филе сельди (соленой), 6 картофелин, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 4 луковицы, 1 пучок укропа, 1 столовая ложка горчицы.

Способ приготовления: Растительное масло смешать с уксусом и горчицей. Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и измельчить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

На блюдо слоями выложить филе сельди, картофель, лук, зелень и заправить соусом.

Сельдь с яблоками

Ингредиенты: 500 г сельди (соленой), 4 яблока, 2 луковицы, 100 г сметаны, красный молотый перец.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать маленькими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой.

Сельдь выложить на блюдо, сверху положить лук и яблоки, поперчить и заправить сметаной.

Закуска из сельди и стручковой фасоли

Ингредиенты: 200 г филе сельди (соленой), 2 картофелины, 1 помидор, 100 г стручковой фасоли (консервированной), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г сметаны, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель отварить, очистить и нарезать соломкой. Помидор нарезать дольками, яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и нарезать. Филе сельди нарезать кусочками, перемешать с картофелем и стручковой фасолью, посолить, поперчить, выложить на блюдо, посыпать рубленым яйцом и зеленью укропа, полить сметаной и перемешать. Готовую закуску украсить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из мойвы и лука

Ингредиенты: 400 г мойвы (соленой), 3 луковицы, 1 столовая

ложка 3 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления: Соленую мойву выпотрошить, отрезать головы и плавники. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. На блюдо выложить мойву и лук, сбрызнуть уксусом и заправить растительным маслом.

Закуска из сельди под сметанным соусом

Ингредиенты: 500 г сельди (слабосоленой), 2 яблока, 1 болгарский перец, 1 луковица, 100 г сыра (любого, тертого), 200 г сметаны, сок 1 лимона, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и добавить к сельди. Яблоки и перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками, перемешать с сельдью и луком, сбрызнуть половиной лимонного сока, посолить, поперчить. Зелень укропа вымыть. Тертый сыр смешать с мелко нарезанным укропом, поперчить, полить оставшимся лимонным соком, добавить сметану. Полученным соусом заправить закуску и подать к столу.

Сельдь с сельдереем

Ингредиенты: 200 г сельди (соленой), 1 огурец (соленый), 1 корень сельдерея, 1 чайная ложка горчицы, 1 луковица, 50 г майонеза.

Способ приготовления: Филе сельди нарезать кубиками. Сельдерей отварить, очистить и нарезать. Огурец (соленый) натереть на крупной терке. Смешать майонез с горчицей. Лук очистить и измельчить. К сельди добавить сельдерей, огурец, репчатый лук и заправить соусом.

Закуска из печени трески с картофелем

Ингредиенты: 200 г печени трески, 2 картофелины, 2 огурца (соленых), 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень укропа вымыть. Огурцы мелко нарезать. Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Сельдь с ветчиной

Ингредиенты: 500 г филе сельди (соленой), 2 луковицы, 300 г ветчины (вареной), 3 яйца, 2 огурца (соленых), 2 болгарских перца, 150 г сметаны, 2 столовые ложки томатного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления: Сметану смешать с томатным соком. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и сбрызнуть уксусом. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать тонкими колечками. Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Вареную ветчину нарезать тонкой соломкой. К филе рыбы добавить ветчину, огурцы, лук, яйца, болгарский перец, заправить соусом.

Закуска «Икра»

Ингредиенты: 200 г филе сельди (соленой), 4 столовые ложки манной крупы, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе сельди дважды пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить 250–300 мл воды, довести до кипения, осторожно всыпать манную крупу и, помешивая, варить до загустения. Затем остудить, добавить селедочный паштет, перемешать, влить растительное масло, добавить томатную пасту, соль и перец, перемешать, выложить закуску на блюдо и подать к столу.

Закуска из скумбрии и свинины

Ингредиенты: 200 г филе скумбрии (соленой), 150 г свинины (отварной), 3 картофелины, 2 огурца (соленых), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления: Картофель отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы нарезать кубиками, яйцо очистить и нарезать ломтиками. Мясо нарезать соломкой. Зелень укропа измельчить. Для приготовления соуса сметану перемешать с зеленью укропа и перцем. Филе скумбрии нарезать тонкими ломтиками и перемешать с картофелем, свининой, огурцами и яйцом. Готовую закуску выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из копченой скумбрии и яиц

Ингредиенты: 450 г филе скумбрии (холодного копчения), 4–5 яиц (сваренных вкрутую), 4 столовые ложки растительного масла, 1 огурец (соленый), 2–3 луковицы, зелень укропа.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Огурец (соленый) нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Филе скумбрии нарезать небольшими кусочками.

Филе скумбрии выложить на блюдо, сверху положить лук, огурец, яйца, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из печени трески

Ингредиенты: 200 г печени трески, 1–2 луковицы, 1 болгарский перец, 100 г майонеза, 1 столовая ложка столового уксуса, листья зеленого салата, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, залить уксусом и оставить на 20 минут. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать соломкой. Листья салата вымыть. Кусочки печени трески перемешать с луком и перцем, посолить, поперчить, заправить майонезом. Готовую закуску украсить листьями зеленого салата и подать к столу.

Закуска из кильки (соленой)

Ингредиенты: 200 г кильки (соленой), 3 картофелины, 1–2 луковицы, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 корень сельдерея, 150 г сметаны, зелень укропа.

Способ приготовления: Соленую кильку выпотрошить, отрезать головы и удалить крупные кости. Картофель и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть. Филе кильки перемешать с луком и яйцами, выложить в селедочницу, украсить веточками укропа, кружочками картофеля и сельдерея, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из трески и сыра

Ингредиенты: 300 г филе трески, 50 г сыра (любого), 1 луковица, 2 яйца, 3 маслины, 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе трески отварить в подсоленной воде, затем нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить,

вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Маслины разрезать пополам.

На блюдо выложить рыбу, лук, сыр, яйца, маслины, поперчить и заправить майонезом.

Закуска из консервированной рыбы и яиц

Ингредиенты: 250 г рыбы (любой, консервированной в масле), 2 картофелины, 1 луковица, 3 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить и измельчить. Из консервированной рыбы удалить кости, размять рыбу вилкой, смешать с яйцами, картофелем и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Консервированная горбуша с яйцами

Ингредиенты: 500 г горбуши (консервированной в масле), 2 луковицы, 4 столовые ложки майонеза, 2 картофелины, 5 яиц, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Консервированную горбушу размять с помощью вилки. Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

К консервированной рыбе добавить лук, картофель, яйца, зелень, поперчить, посолить, перемешать и заправить майонезом.

Копченая горбуша с рисом

Ингредиенты: 500 г горбуши (копченой), 150 г риса, 150 г зеленого горошка (консервированного), 5 яиц, 1 лимон, 3 огурца (соленых), 1 пучок петрушки, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть, разрезать пополам. Из одной половины выжать сок. Рис отварить и откинуть на дуршлаг. Филе рыбы нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Вторую половину лимона очистить и мелко

нарезать.

На блюдо выложить слоями рыбу, рис, горошек, огурцы, яйца, лимон, зелень петрушки, посолить, поперчить, заправить майонезом и украсить зеленым горошком.

Закуска из консервированной горбуши и морской капусты

Ингредиенты: 400 г горбуши (консервированной), 150 г майонеза, 200 г морской капусты (консервированной), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления: Яйца очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть. Из консервированной рыбы удалить кости. Лук очистить, вымыть и нашинковать.

Консервированную рыбу смешать с морской капустой, луком и рублеными яйцами, выложить на блюдо, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Щука в маринаде

Ингредиенты: 1 кг филе щуки, 3 морковки, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка сахара, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, корица, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Филе щуки промыть, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту, влить немного воды и тушить в течение 10 минут.

Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец горошком, корицу, влить уксус, довести до кипения, варить в течение 3 минут, затем процедить.

Филе щуки, лук и морковь выложить на блюдо, залить маринадом и подать к столу.

Закуска из красной рыбы

Ингредиенты: 200 г красной рыбы (соленой), 10 маслин (консервированных), 1 лимон, зелень укропа.

Способ приготовления: Рыбу нарезать тонкими ломтиками и выложить на блюдо. Лимон вымыть и нарезать кружочками.

Зелень вымыть. На каждый ломтик красной рыбы положить кружок лимона, веточку петрушки и украсить маслинами.

Закуска из хека и редиса

Ингредиенты: 200 г филе хека, 150 г редиса, 2 огурца, 100 г майонеза, 100 г листового салата, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Филе хека промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле до готовности. Редис нарезать кружочками. Огурцы нарезать дольками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Листовой салат вымыть и выложить на блюдо. Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить редис, посыпать рубленым луком, полить майонезом, украсить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из сайры и сыра

Ингредиенты: 500 г филе сайры, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 луковицы, 100 г сыра (любого), 150 г майонеза, 5–6 маслин, 3–4 листа салата, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Листья салата вымыть. Сыр натереть на крупной терке. Филе сайры промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать крупными кусками. Выложить на блюдо листья салата, сверху положить филе рыбы, кольца лука, поперчить, посыпать тертым сыром и рублеными яйцами, полить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из кеты

Ингредиенты: 500 г филе кеты, 150 г кукурузы (консервированной), 4 столовые ложки риса, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени пастернака, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарубить. Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Филе кеты промыть, посолить, обвалять в муке, жарить на растительном масле в течение 15–20 минут, затем выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука, посыпать зеленью пастернака, украсить кукурузой, полить

майонезом и подать к столу.

Закуска из лосося

Ингредиенты: 250 г филе лосося, 2 помидора, 1 батон, 100 г сыра (любого), 1 столовая ложка сливочного масла, зелень базилика.

Способ приготовления: Филе лосося промыть нарезать ломтиками и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистой корочки. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть и измельчить. Батон нарезать ломтиками, сверху выложить обжаренную рыбу, помидоры, сыр и посыпать зеленью базилика.

Закуска из лосося и болгарского перца

Ингредиенты: 200 г филе лосося, 1 картофелина, 3–4 болгарских перца, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, выложить на блюдо, сверху положить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом, посыпать рубленым яйцом, оформить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из морской рыбы и зеленого лука

Ингредиенты: 300 г филе морской рыбы (любой) (любой), 100 г майонеза, 50 г хрена (тертого), 20 г горчицы, 2 пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук нарубить. Майонез смешать с горчицей и тертым хреном, посолить. Рыбу нарезать кусочками, перемешать с зеленым луком, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Рыбная закуска по-болгарски

Ингредиенты: 500 г филе морской рыбы (любой), 3 луковицы, 100 г кукурузы (консервированной), 4 столовые ложки риса, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, зелень пастернака, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке, жарить на растительном масле до готовности. Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарезать.

Филе рыбы выложить на блюдо, сверху положить рис, кольца лука, посыпать зеленью пастернака, украсить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Морской окунь с болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г филе морского окуня, 2 яйца, 4 болгарских перца, 2 картофелины, 200 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе морского окуня отварить и мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца отварить, очистить и натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать тонкими полукольцами.

На блюдо выложить слоями рыбу, картофель, яйца, болгарский перец, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Морской окунь с зеленым луком

Ингредиенты: 500 г филе морского окуня, 50 г горчицы, 100 г хрена (тертого), 2 пучка зеленого лука, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе морского окуня отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Смешать майонез с горчицей, добавить хрен и тщательно перемешать. На блюдо выложить рыбу, зеленый лук, поперчить и полить соусом.

Морской окунь с редисом

Ингредиенты: 500 г филе морского окуня, 3 огурца, 2 пучка редиса, 1 пучок зеленого лука, 200 г зеленого салата, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 200 г майонеза, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Панировочные сухари смешать с солью.

Филе морского окуня промыть, нарезать большими квадратиками, обвалять в панировочных сухарях, положить в разогретое на сковороде растительное масло и обжаривать с

обеих сторон в течение 5–7 минут.

Редис вымыть, разрезать на четыре части. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зеленый салат вымыть и нарезать широкими полосками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и измельчить.

Редис смешать с огурцами, добавить зелень, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовое филе морского окуня выложить на блюдо, сверху положить овощной салат и подать к столу.

Морской язык с солеными огурцами

Ингредиенты: 500 г морского языка, 2 луковицы, 150 г майонеза, 4 огурца (соленых), 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Морской язык отварить и нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Соленые огурцы натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Смешать отварной морской язык с огурцами, добавить лук, заправить майонезом и посыпать зеленью.

Морской язык с кукурузой

Ингредиенты: 1 кг филе морского языка, 200 г кукурузы (консервированной), 4 луковицы, 100 г риса, 5 столовых ложек муки, 200 г майонеза, 1 пучок базилика, 70 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе морского языка промыть, обвалять в муке и выложить на разогретую сковороду с растительным маслом. Жарить с обеих сторон в течение 5–6 минут. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Зелень базилика вымыть и измельчить.

Консервированную кукурузу смешать с рисом, луком, зеленью базилика, посолить, поперчить и заправить майонезом. Готовое филе морского языка выложить на блюдо, сверху положить рис и подать к столу.

Закуска из кальмаров, яиц и кукурузы

Ингредиенты: 1 кг кальмаров, 4 яйца, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 пучок базилика, 200 г кукурузы (консервированной), перец, соль.

Способ приготовления: Зелень базилика вымыть, обсушить и

мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, ошпарить кипятком и нарезать кольцами. Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Куски кальмаров, кружочки яиц и кукурузу выложить слоями в салатницу, поперчить, украсить кольцами лука, полить сметаной, посыпать базиликом и подать к столу.

Закуска из кальмаров «Тропическая»

Ингредиенты: 500 г кальмаров, 1 апельсин, 1 зеленое яблоко, 4 столовые ложки кукурузы (консервированной), 2 столовые ложки лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Апельсин вымыть, очистить, мелко нарезать и немного выжать сок. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Кальмары смешать с апельсином, яблоком, кукурузой, выложить горкой на блюдо, поперчить, полить лимонным соком и подать к столу.

Закуска из кальмаров и яблок

Ингредиенты: 200 г кальмаров, 20 ломтиков ржаного хлеба квадратной формы (небольших), 3 яблока (больших), 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары перемешать с луком и укропом, посолить, поперчить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить кружки яблок, а на них – приготовленную смесь кальмаров и лука. Блюдо подавать охлажденным.

Кальмары с морковью, яблоками и орехами

Ингредиенты: 400 г кальмаров, 3 морковки, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г ядер грецких орехов (измельченных), 1 яблоко, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары промыть, ошпарить кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Морковь смешать с яблоком и орехами, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить оливковым маслом, сверху положить кальмары, посыпать зеленью укропа, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Кальмары под соусом «Нежность»

Ингредиенты: 500 г кальмаров, 2 столовые ложки растительного масла, 250 мл сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 столовые ложки муки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, нарезать крупными кусками, обвалять в муке (3 столовые ложки), выложить на разогретую сковороду, посолить и обжарить в растительном масле. Выложить кальмары в небольшую кастрюлю. Обжарить оставшуюся муку в сливочном масле, положить ее в сливки, добавить укроп, перец, тщательно размешать и залить соусом кальмары. Тушить кальмары под закрытой крышкой в течение 5–8 минут. Подавать блюдо горячим.

Закуска из креветок

Ингредиенты: 200 г креветок, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 столовая ложка сливочного масла, зеленый лук, соль.

Способ приготовления: Креветки варить в кипящей подсоленной воде в течение 4 минут. Затем охладить, очистить и нарезать. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарезать. Перемешать подготовленные ингредиенты, добавить размягченное сливочное масло и еще раз перемешать.

Креветки с рисом и ананасами

Ингредиенты: 200 г креветок, 100 г ананасов (консервированных), 1 яблоко, 100 г риса, 100 мл сливок, 2 чайные ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Консервированные ананасы нарезать небольшими кубиками. Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и сбрызнуть лимонным соком.

Яблоко очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и смешать с ананасами. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и остудить. Выложить рис на блюдо, сверху положить креветки, яблоки с ананасами, полить сливками и подать к столу.

Закуска из креветок, кукурузы и орехов

Ингредиенты: 300 г креветок, 2 болгарских перца, 70 г ядер грецких орехов (измельченных), 100 г кукурузы (консервированной), 100 мл сливок, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки и нарезать небольшими кубиками. Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и сбрызнуть лимонным соком, затем нарезать их небольшими кусочками, оставив 3–4 штуки для украшения. Креветки, кукурузу, болгарский перец и орехи смешать, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить сливками, украсить оставшимися креветками и подать к столу.

Закуска из креветок, слив и грибов

Ингредиенты: 400 г креветок, 150 г слив (маринованных, без косточек), 100 г маслят (маринованных), 10–15 маслин (без косточек), 4 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка лимонного сока, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Сливы и грибы нарезать небольшими ломтиками. Маслины разрезать вдоль пополам. Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить от панциря, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

Креветки смешать с маслятами и сливами, выложить на блюдо, поперчить, украсить маслинами, полить оливковым маслом и подать к столу.

Закуска из креветок с зеленым горошком

Ингредиенты: 300 г креветок, 200 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, листья зеленого салата, лимонный сок, соль.

Способ приготовления: Креветки отварить в кипящей подсоленной воде. Затем охладить, очистить, нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Листья зеленого салата вымыть. Яйца очистить, нарезать, добавить креветки и зеленый горошек.

Все перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить листьями салата.

Закуска из креветок и патиссонов

Ингредиенты: 250 г креветок, 150 г патиссонов (маринованных), 2 картофелины, 100 г грибов (любых, маринованных), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 150 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Патиссоны и грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Картофель смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить на блюдо, посолить, поперчить, сверху положить креветки, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из мяса крабов и яиц

Ингредиенты: 200 г мяса крабов (консервированного), 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо крабов смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками яиц и подать к столу.

Закуска из мяса крабов и болгарского перца

Ингредиенты: 300 г мяса крабов (консервированного), 4 яйца, 2 болгарских перца, 100 г зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать небольшими кубиками.

Мясо крабов смешать с перцем и зеленым луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом, сверху положить кружочки яиц, посыпать укропом и подать к столу.

Закуска из крабов и маринованных опят

Ингредиенты: 400 г мяса крабов (консервированного), 200 г опят (маринованных), 1 помидор, 1 луковица, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г филе семги (копченой), 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Опята измельчить. Зелень укропа вымыть. Филе семги (копченой) нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть, опустить на 4–5 минут в кипяток, затем очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с грибами, помидором, луком и яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сметаной, оформить кусочками семги (копченой), украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из консервированных крабов и кукурузы

Ингредиенты: 200 г мяса крабов (консервированного), 100 г кукурузы (консервированной), 3 яйца, 10 листьев зеленого салата, 2 картофелины, 1 помидор, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл сливок, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать тонкими дольками. Листья зеленого салата и зелень кинзы вымыть, обсушить, листья салата выложить на блюдо, а зелень кинзы нарубить. Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с кукурузой и яйцами, посолить, поперчить, выложить горкой на листья салата, оформить жареным картофелем, дольками помидора, полить сливками и подать к столу.

Закуска из консервированных крабов и зеленого горошка

Ингредиенты: 200 г мяса крабов (консервированного), 2 картофелины, 1 морковка, 3 яйца (сваренных вкрутую), 100 г зеленого горошка (консервированного), 200 г майонеза, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками. Яйца очистить, мелко нарезать, листья зеленого салата вымыть и выложить на блюдо. Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с зеленым горошком и яйцами, посолить, выложить горкой на листья салата, украсить

кружочками картофеля и моркови, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из омара и яиц

Ингредиенты: 200 г мяса омара, 6–8 ломтиков хлеба, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сливочного масла, 6–8 маслин (без косточек), зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Мясо омара отварить в подсоленной воде, затем нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Хлеб намазать маслом, сверху положить кружочки яйца, маслины и ломтики омара, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из мидий под соусом

Ингредиенты: 10 мидий, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, сок 1 лимона, 1 лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть. Мидии варить в подсоленной воде с луковицей и лавровым листом до готовности. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Муку обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла, развести в отваре от мидий, варить в течение 10 минут и снять с огня. Затем заправить оставшимся сливочным маслом и лимонным соком. Полученным соусом залить мидии, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, поперчить и подать к столу.

Запеченные мидии с сыром

Ингредиенты: 10 мидий, 1 луковица, 150 г сыра (любого), 100 мл куриного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки лимонного сока, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Мидии тщательно вымыть с помощью щетки, уложить в глубокую сковороду, добавить бульон, посолить и припустить на слабом огне до готовности. Извлечь мидии из раскрывшихся раковин, положить в другую сковороду, полить растопленным сливочным маслом, посыпать луком и сыром, посолить, поперчить и запекать в разогретой до 200 °С духовке

10–15 минут.

Приготовить соус: смешать бульон, в котором варились мидии, томатную пасту, лимонный сок, посолить, поперчить и нагревать на слабом огне 4–5 минут. В порционные тарелки налить соус, положить мидии и подать к столу.

Запеченные устрицы с сыром

Ингредиенты: 15 устриц, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Раковины устриц вымыть, затем вскрыть таким образом, чтобы устрица осталась в глубокой створке. Сыр натереть на крупной терке. В сковороду выложить устрицы, полить их лимонным соком и растопленным сливочным маслом, посыпать сыром, посолить, поперчить и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–18 минут. Затем устрицы немного остудить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блюда на углях

Шашлык по-карски

Ингредиенты: 500 г баранины, 2 бараньи почки, 30 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 50 г кетчупа или томатного соуса, 20 г зелени петрушки, 25 мл уксуса, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый. Почки также промывают, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки.

Репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 часа для маринования. Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно.

Готовый шашлык снимают с шампуров и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кружочки лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки. Подают с томатным соусом или кетчупом.

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Ингредиенты: 500 г баранины, 200 г помидоров, 50 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 25 мл уксуса, 25 г сливочного масла, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют предварительно половину очищенного, вымытого и мелко нарезанного лук, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 часа ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 минут, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Помидоры, зеленый лук и лимон моют. Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Шашлык из баранины по-кавказски

Ингредиенты: 1 кг 600 г баранины, 500 г помидоров, 50 г топленого бараньего сала, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 100 мл 3%-ного уксуса, 100 г соуса ткемали, 20 г барбариса (сушеного), 1 лимон, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, лук очищают и моют, зелень, помидоры и лимон моют. Мясо баранины нарезают кубиками весом 30–40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4–6 часов.

По истечении указанного срока куски мяса нанизывают на шампуры, смазывают салом и жарят в мангале.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампуров и укладывают на блюдо, затем гарнируют репчатым луком из маринада, дольками помидоров и лимона и украшают перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с субпродуктами

Ингредиенты: 1 $^{1}/_{2}$ кг баранины, 1 почка, 50 г помидоров, 50 г топленого бараньего сала, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 100 мл 3 %-ного уксуса, 20 г барбариса (сушеного), 20 г зелени петрушки, 50 г соуса ткемали, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, добавляют промытую и очищенную почку, солят, перчат и ставят в холодное место на 2–3 часа. Помидоры, зелень и лимон моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой – некрупный помидор.

Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают с шампуров, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с водкой

Ингредиенты: 500 г баранины, 100 г репчатого лука, 90 г помидоров, 50 г курдючного сала, 20 мл водки, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 часов на холоде.

По прошествии указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8–10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, вымытыми и нарезанными кусочками и оставшейся петрушкой и кинзой.

Шашлык из баранины с гранатовым соком

Ингредиенты: 1 кг мякоти баранины, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 200 мл гранатового сока, 50 г сахара, зелень укропа, зелень кинзы, томатный соус, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15–20 минут. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

Шашлык из баранины по-казахски

Ингредиенты: 1 кг 600 г баранины, 30 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очищают, режут кольцами. Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) очищают от пленок, солят и выдерживают 2–3 часа в холодном месте. Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками, надевают их на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо водой с добавлением соли и перца. При подаче к столу посыпают шашлык кольцами репчатого лука.

Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Ингредиенты: 1 кг баранины, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 50 мл 3%-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют соль, перец, а также очищенный и вымытый репчатый лук, нарезанный кольцами, и помидоры, вымытые и нарезанные дольками. Добавляют уксус. Все перемешивают и оставляют в уксусном маринаде на 6–8 часов. Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его маринадом.

Шашлык по-китайски

Ингредиенты: 1 кг баранины, 200 г болгарского перца, 150 г репчатого лука, 50 г помидоров, 50 г яблок, 25 г соевого соуса, 15 г крахмала, 1 г глутамат натрия, 25 мл хереса, разведенного водой в соотношении 1:1, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления: Мякоть баранины нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5–1 см. Репчатый лук очищают и режут тонкими кольцами. Болгарский перец, яблоки и помидоры моют, нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками. Ломтики баранины кладут в емкость, добавляют лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутамат натрия и перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала. Маринуют 3 часа. Затем нанизывают вперемежку на короткие шампуры ломтики лука, баранины и сладкого перца и жарят 20 минут.

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Ингредиенты: 1 кг баранины, 100 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см.

На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

Шашлык из баранины в кефире

Ингредиенты: 1 кг баранины, 400 мл кефира, 100 г курдючного сала, 100 г репчатого лука, 10 г зиры, 10 г кориандра, соль.

Способ приготовления: Баранину (мякоть) промывают, нарезают кусочками по 15–20 г и заливают кефиром. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 часов, затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром. Лук очищают, нарезают кольцами, сало разрезают на несколько одинаковых по величине кубиков.

Подготовленное мясо нанизывают вперемежку с кубиками сала и кольцами лука на шампуры и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой до выделения сока и образования румяной корочки.

Шашлык из баранины «Генеральский»

Ингредиенты: 1 кг баранины, 400 г помидоров, 200 г репчатого лука, 150 г курдючного сала, 2 г порошка карри, 1 лимон, $^1/_2$ пучка сельдерея, $^1/_2$ пучка мяты, $^1/_2$ пучка эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, репчатый лук очищают. Мякоть баранины нарезают кусочками по 30–40 г, смешивают с кусочками курдючного сала, измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают выжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2–3 часа в прохладном месте.

После этого нанизывают вперемежку кусочки мяса и сала на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снова поливают лимонным соком и подают к столу вместе с вымытыми и разрезанными на четыре части помидорами и веточками пряной зелени.

Шашлык из баранины с луком и рисом

Ингредиенты: 1 кг 600 г баранины, 150 г риса, 300 г репчатого лука, 1 лимон, 50 г зеленого лука, 100 мл 3 %-ного уксуса, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком над углями. Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито. Лимон моют и нарезают дольками. Зеленый лук моют.

Готовый шашлык снимают с шампуров и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом. Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Шашлык из баранины с красным вином

Ингредиенты: 2 кг баранины, 500 г помидоров, 150 г курдючного сала, 100 г зеленого лука, 100 мл красного сухого вина, 1 пучок петрушки, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г, перемешивают с вымытым и мелко нарубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпают солью, перцем, поливают сухим красным вином и ставят на 2–3 часа в прохладное место.

Затем мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с ломтиками курдючного сала, и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шампуры. Зелень и лимон моют.

При подаче к столу на блюдо кладут вперемежку шампуры с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из свежих помидоров.

Шашлык из баранины по-таджикски

Ингредиенты: 1 кг 200 г баранины, 200 г репчатого лука, 50 мл 3%-ного уксуса, $^1/_2$ пучка петрушки, 30 г зиры, перец, соль.

Способ приготовления: Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 часа. Затем куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык кладут на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из баранины «Ала-Тоо»

Ингредиенты: 1 кг баранины, 200 г репчатого лука, 60 мл 3%-ного уксуса, 15 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, сахар и все тщательно перемешивают и ставят на холод на 6–8 часов.

После этого куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу шашлык украшают кольцами лука из маринада.

Шашлык из баранины с бананами

Ингредиенты: 500 г баранины, 200 г шпика, 500 мл молока, 50 мл 3%-ного уксуса, 30 мл оливкового масла, 10 г тимьяна, 2 банана, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мясо очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 часов в прохладном месте.

Кусочки мяса заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка обжаривают в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив жареными бананами.

Шашлык из баранины по-пакистански

Ингредиенты: 500 г баранины, 250 г йогурта (несладкого), 100 г свеклы, 100 г сливочного масла, 100 мл воды, 80 г репчатого лука, 2 яйца, имбирь, кориандр, гвоздика.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и специй готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Свеклу моют, очищают и нарезают кусочками. Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушат на слабом огне, чтобы испарилась часть жидкости. После этого добавляют пряности и насаживают поочередно на шампуры куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на шампурах до готовности. Шашлык можно посыпать порошком карри.

К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и овощным салатом.

Шашлык из баранины по-казахски

Ингредиенты: 500 г баранины, 250 г репчатого лука, 50 мл 10 %-ного уксуса, 5 г сахара, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка укропа, пряности (любые), красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают его в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар, очищенный, вымытый и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5–10 часов. Зелень моют.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из баранины «Сани»

Ингредиенты: 500 г баранины, 10 г паприки (молотой), 5 г кориандра, 5 г тмина, 5 г корицы, 3 г мускатного ореха (молотого), 3–4 лаврового листа, 1 лимон, $^1/_2$ пучка базилика, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают кусочки баранины в эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченным лавровым листом, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2–3 часов.

Зелень и лимон моют. Подготовленные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и веточками базилика.

Шашлык из баранины с грибами

Ингредиенты: 1 $^{1}/_{2}$–2 кг баранины, 2 л молочной сыворотки, 300 г грибов (белых и боровиков), 200 г помидоров, 200 мл столового уксуса, 200 мл вина (любого), 100 мл растительного масла, 100 мл сока крыжовника, 60 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 2 лимона, 1 корень сельдерея или петрушки, 1 пучок пряной зелени, 1 пучок полыни, кардамон, укроп, специи (любые), соль.

Способ приготовления: Лук, чеснок и корень сельдерея или петрушки очищают, моют и мелко рубят. Зелень моют, часть измельчают, часть оставляют для украшения.

Лимоны и помидоры моют и нарезают кружками.

Грибы чистят, промывают и нарезают кусочками.

Баранину промывают, нарезают крупными кусками и вымачивают в течение 5–6 часов в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с луком, кружками лимона, помидоров, грибами, смазывают растительным маслом и готовят над раскаленными углями. Мясо поливают каждые 3–4 минуты соком и вином. Под шампуры ставят противень, а на угли кладут пучок полыни и по 2–3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на шампуры можно надеть свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

Шашлык из баранины, маринованном в портере

Ингредиенты: 1 кг баранины, 500 мл портера, 500 г картофеля, 50 мл лимонного сока, 50 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью портера и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 часов, затем нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зелень моют. Картофель чистят, моют и отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем

Ингредиенты: 800 г баранины, 300 г яблок, 3 сладких перца, 60 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки моют, разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец моют и нарезают кольцами.

Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая шампуры.

Шашлык из баранины с овощами и яблоками

Ингредиенты: 1 кг баранины, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 100 г яблок, 30 мл растительного масла, 20 г меда, 3 г тмина, 3–4 лавровых листика, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очищают и моют, лимон моют. Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, тмин, измельченный лавровый лист, свежевыжатый лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 часов. Морковь и яблоки моют, чистят, натирают на терке и заправляют смесью из растительного масла, меда и лимонного сока. Салат перемешивают и дают ему настояться в течение 30 минут.

Кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык раскладывают по тарелкам и подают к столу с витаминным салатом.

Рубленый шашлык

Ингредиенты: 500 г баранины, 40 г репчатого или зеленого лука, 30 г курдючного сала, 15 мл винного уксуса, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 часа в холодильник на нижнюю полку.

После этого из фарша формуют колбаски, которые нанизывают на шампуры и жарят над углями. Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью.

Шашлык из баранины с бульоном

Ингредиенты: 500 г баранины, 500 мл мясного бульона, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очищают, моют и измельчают.

Мякоть баранины моют и нарезают кусками по 40–60 г, отбивают, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо слабым рассолом с добавлением чеснока и перца.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

Мцвади в баклажанах

Ингредиенты: 1 кг 500 г баранины, 1 кг баклажанов, 100 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.

Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками

Ингредиенты: 1 кг баранины, 300 г помидоров, 50 г репчатого лука, 50 г фисташек, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса посыпают солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют, обдают крутым кипятком, снимают кожицу, удаляют семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, рубленые фисташки, красный молотый перец, соль. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10–15 минут.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом.

Шашлык из баранины в лимонном маринаде

Ингредиенты: 1 кг баранины, 1 лимон, чеснока, чабрец (сушеный), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом по 30–40 г и слегка отбивают. Лимон моют и выжимают из него сок. Кусочки баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 часов.

Затем нанизывают кусочки баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом.

Шашлык из говядины с помидорами и луком

Ингредиенты: 1 кг 600 г говядины, 150 г помидоров, 50 г репчатого лука, $^1/_2$ пучка зеленого лука, 10 г сливочного масла, 100 мл 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, зелень кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 часов.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают сливочным маслом и жарят над углями до готовности. Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.

Шашлык из говядины по-канадски

Ингредиенты: 1 $^{1}/_{2}$ кг говядины, 200 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 50 г хрена (тертого), перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел и жарят в течение 3–4 часов. За 15 минут до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Шашлык кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

Шашлык из говядины по-тувински

Ингредиенты: 500 г говядины, 200 мл белого сухого вина, 100 г томатной пасты, 70 г репчатого лука, 20 мл 3%-ного уксуса, 20 лавровых листиков, 1 лимон, 5 горошин душистого перца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают и нарезают кусочками размером со спичечный коробок. Лук очищают, моют. Лимон моют и выжимают из него сок.

На дно подготовленной емкости кладут душистый перец, а поверх него 10 лавровых листьев. После этого укладывают слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука и слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и т. д. Последним слоем должен быть слой лука. На него сверху кладут оставшийся лавровый лист и заливают все смесью томатной пасты и уксуса.

Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают крышкой. Ставят мясо в холодное место не менее чем на сутки.

Через сутки сливают маринад, убирают верхний слой лавровых листьев, вынимают мясо и перекладывают его в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино. Спустя 2 часа нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая смесью лимонного сока и уксуса.

Шашлык подают к столу горячим. Можно подать с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.

Шашлык из говядины с ананасом и оливками

Ингредиенты: 500 г говядины, 100 г соевого соуса (его можно заменить 100 мл белого столового вина и 1 столовой ложкой 3 %-ного уксуса), 50 мл растительного масла, 1 ананас, 1 головка чеснока, 12 зеленых оливок (без косточек), соль.

Способ приготовления: Ананас моют, очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают.

Одну очищенную половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок ананаса.

Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю, солят и, залив приготовленной смесью из ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2–3 часов с закрытой крышкой.

После этого нанизывают мясо на шампуры, перемежая его кусочками ананаса. Кроме того, в начале и в конце каждого шампура помещают по одной оливке.

Подготовленный шашлык обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15–20 минут, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира рекомендуется отварной рис.

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Ингредиенты: 800 г говядины, 250 мл ананасового сока, 250 мл арахисового масла, 65 г соевого соуса, 50 мл растительного масла, 40 г соуса чили (сладкого), 2 зубчика чеснока, 2 г имбиря (тертого), 1 г чесночного порошка, 1 г лукового порошка.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы, нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками.

Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около $^3/_4$ длины шампура. После этого кладут шампуры в мелкую неметаллическую емкость. Чеснок очищают, моют и измельчают.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов, переворачивая шампуры время от времени.

Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8–10 минут.

Для приготовления соуса ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.

Мцвади из говядины

Ингредиенты: 1 $^{1}/_{2}$ кг говяжьей вырезки, 500 г помидоров, 50 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину вырезку очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре жарят предварительно вымытые помидоры. Зеленый лук, зелень кинзы и базилика моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим скосом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.

Шашлык из телятины с шампиньонами

Ингредиенты: 1 кг телятины, 200 г шампиньонов, 500 мл белого сухого вина, 400 г сала (копченого), 100 г репчатого лука, $^1/_2$ пучка укропа и петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук и грибы очищают и моют, грибы промывают. Лук нарезают кольцами, грибы – крупными кусочками. Зелень моют. Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего кладут в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 часов.

На шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.

Шашлык из говядины с рисом

Ингредиенты: 1 кг 600 г говядины, 500 г шпика, 150 г риса, 50 г репчатого лука, 50 г мясного сока, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм размером 50 × 50 мм. Лук очищают, моют и режут кольцами.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с половиной растопленного свиного сала. Затем приготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с оставшимся шпиком так, чтобы с обоих концов на шампурах были ломтики мяса. В оставшемся жире обжаривают кольца лука. Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком. На рис выкладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты: 1 кг говяжьих ребрышек, 60 мл растительного масла, 50 г апельсинного джема, 50 мл коньяка, 1 апельсин, перец, соль.

Способ приготовления: Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 часа.

Апельсин моют и режут кружочками. По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»

Ингредиенты: 650 г говяжьей вырезки, 120 г шпика, 450 г ржаного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.

Шашлык с зеленью «Майский»

Ингредиенты: 1 кг говяжьей вырезки, 200 г зеленого лука (с головками), 50 мл белого винного уксуса, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Говяжью вырезку промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость.

Добавляют вымытый и измельченный зеленый лук, уксус, соль и перец, тщательно перемешивают и маринуют в прохладном месте в течение 3–4 часов. Затем кусочки говядины нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из телятины «Пряный»

Ингредиенты: 1 кг телятины, 200 г помидоров, 100 мл оливкового масла, 1 лимон, $^1/_2$ пучка базилика, $^1/_2$ пучка розмарина, $^1/_2$ пучка орегано, $^1/_2$ пучка тимьяна, $^1/_2$ пучка майорана, перец чили, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления: Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Помидоры моют. Лимон моют, снимают с него острым ножом цедру и выжимают сок. Чеснок очищают и моют. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, вымытой и измельченной пряной зеленью (несколько веточке уставляют для украшения), солью и перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5–6 часов.

По прошествии указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Шашлык из говядины с вишневым соком

Ингредиенты: 1 кг говядины, 200 мл вишневого сока, 150 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, заливают все вишневым соком и ставят в прохладное место на 3–4 часа.

По прошествии указанного времени мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из говядины «Южный»

Ингредиенты: 2 кг говядины, 500 г репчатого лука, 50 мл винного уксуса, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/2$ пучка базилика, 2 лавровых листика, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промывают, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, очищенным, вымытым и нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, вымытую и измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 часов.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят, периодически переворачивая, 20–30 минут. Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира можно использовать очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук. При этом лук предварительно необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.

Шашлык по-грузински

Ингредиенты: 2 кг говяжьей вырезки, 100 г репчатого лука, 100 г винного уксуса, 50 г зелени петрушки, 2 лавровых листика, душистый молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем и очищенным, вымытым и рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, мытый лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2–3 дней.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Шашлык «Ирландия»

Ингредиенты: 800 г говяжьей вырезки, 100 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 2 пучка перечной мяты, листочки клевера, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 6 часов.

По прошествии указанного времени кусочки говядины вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми листиками клевера.

Шашлык «Карадаг»

Ингредиенты: 500 г говядины, 150 г репчатого лука, 50 г белого винного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают. Затем укладывают говядину в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук и очищенный, вымытый и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 часа.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Ингредиенты: 1 кг свиного филе, 400 г ананаса (консервированного кусочками), 250 мл апельсинного сока, 65 мл белого винного уксуса, 60 г сахара, 30 г муки, 20 г соуса чили с чесноком, 1 болгарский красный перец, 1 болгарский зеленый перец.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают ровными кубиками размером 2,5 см, а перец – квадратиками 2 × 2 см. Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 минут над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

Шашлык из свинины в белом вине

Ингредиенты: 1 кг свинины, 200 мл белого сухого вина, 1/2 пучка кинзы, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка базилика, 1 лимон, 100 г репчатого лука, 20 мл гранатового сока, 2 лавровых листика, 1 лаваш, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Лимон моют и выдавливают из него сок. Затем готовят смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона. После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 часа в прохладном месте для маринования.

По прошествии указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином. На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо, поливают все соком граната. Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.

Шашлык «Солнечный день»

Ингредиенты: 1 кг свинины, 250 г абрикосов, 200 г риса, 100 мл апельсинного сока, 100 мл ананасового сока, 50 мл ликера «Куантро», 3 г шафрана, апельсинная цедра, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль и перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 часа.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Абрикосы моют, разрезают пополам, удаляют косточки.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

Шашлык «Ароматный»

Ингредиенты: 1 кг свиной шейки, 100 г репчатого лука, 60 мл красного винного уксуса, 50 мл растительного масла, 3 г корицы, 3 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 2 веточки розмарина, 2 гвоздички, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость.

Добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук и чеснок, уксус, растительное масло, вымытые листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Выдерживают в маринаде в прохладном месте 6–8 часов.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Лимон моют и режут ломтиками. Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Шашлык из свинины с пивом и картофелем

Ингредиенты: 1 кг свинины, 500 г картофеля, 500 мл светлого пива, 100 г топленого масла, 5 г корицы (молотой), 4 гвоздички, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1–2 часа.

Картофель чистят, моют, нарезают соломкой, солят и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

Шашлык из свинины с кефиром

Ингредиенты: 1 кг свинины, 500 мл кефира, 1 лимон, 1 пучок базилика, 5 горошин душистого перца, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 часа, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и режут кружочками.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

Шашлык из свинины с мадерой

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 мл мадеры, 30 мл растительного масла, 1 лимон, 1 веточка сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5–6 часов. По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Лимон и сельдерей моют. Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе

Ингредиенты: 1 кг мяса кабана или свинины, 150 г риса, 100 г желе из красной смородины,

200 мл белого сухого вина, 2–3 лавровых листочка, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, кладут в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3–4 часов. Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

Свинина по-русски

Ингредиенты: 1 $^{1}/_{2}$ кг свинины, 200 г репчатого лука, 300 г квашеной капусты, 50 г брусники (моченой), 50 мл белого винного уксуса, 3–4 лавровых листика, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, разрезают на 3–4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси из уксуса, соли, перца, очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2–3 часов.

Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом. Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми кусками поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

Шашлык из свинины с сухофруктами

Ингредиенты: 500 г свинины, 150 г риса, 100 г чернослива (без косточек), 100 г кураги, 200 мл белого сухого вина, 30 мл растительного масла, 30 г сахара, 5 г корицы (молотой), 3–4 гвоздички, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 часов.

Чернослив и курагу моют, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают кипятком так, чтобы он слегка покрыл сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30–40 минут, затем сливают воду. Рис перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры, вперемежку с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят над раскаленными углями. Подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык из свинины со щавелем

Ингредиенты: 1 кг свинины, 200 мл белого сухого вина, 200 г щавеля, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную миску. Щавель пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3–4 часа. По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из свинины со сливовым вином

Ингредиенты: 1 кг свинины, 200 мл сливового китайского вина, 100 мл апельсинного сока, 50 г апельсинного джема, 60 мл растительного масла, 10 г имбиря (тертого), 5 г лимонной цедры.

Способ приготовления: Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4–6 часов. По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Шашлык из свинины с сыром

Ингредиенты: 1 кг свинины, 200 г сыра (любого), 60 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 50 мл белого винного уксуса, 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, разрезают на две части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью из растительного масла, уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык периодически переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Шашлык из свинины с луком и паприкой

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 г репчатого лука, 50 мл красного винного уксуса, 5 г паприки (молотой), красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Кладут в неглубокую эмалированную емкость, посыпают очищенным, мытым и измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2–3 часов.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из свинины с рисом и карри

Ингредиенты: 1 кг свинины, 200 г шпика, 100 г свиного топленого сала, 150 г риса, 50 мл мясного бульона, 5 г карри, 3 г паприки (молотой), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм.

Шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шампуре были ломтики мяса.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям выкладывают шашлык и подают к столу.

Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами

Ингредиенты: 1 кг свинины, 150 г помидоров, 150 г белых грибов (сухих), 200 г репчатого лука, 100 г свиного сала, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сало режут кубиками. Помидоры моют и режут кружочками. Лимон моют и выжимают из него сок. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком. Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают кружочками помидоров и подают к столу.

Шашлык из свинины с апельсинами

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 г лука-порея, 10 г паприки (молотой), 5 г карри, 1 лимон, 1 апельсин, 3 цветка настурции (для украшения), красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный сок и смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3–4 часа.

Маринованные кусочки свинины насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытым и тонко нарезанным луком-пореем и вымытыми цветками настурции.

Шашлык из мяса кролика

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 40 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо кролика (спинную часть) рубят на порционные куски, промывают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 часов. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Укроп моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и нарезанным укропом и подают к столу.

Шашлык «Северный»

Ингредиенты: 2 кг оленины, 500 г репчатого лука, 200 г жира, 100 мл коньяка, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки, соль.

Для соуса: 200 г томатного сока, 50 г чеснока, 50 г зеленого лука, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Мякоть оленины промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, выдерживают в маринаде в течение 10–12 часов. Для приготовления маринада используют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, вымытый, очищенный и измельченный горький стручковый перец, вымытую и нарезанную зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с соусом. Для приготовления соуса томатный сок заправляют очищенным, вымытым и толченым чесноком, перцем, вымытой и измельченной зеленью укропа, вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и солью.

Шашлык ассорти

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 кг говядины, 1 кг телятины, 300 г сала (копченого), 200 г жира, 200 г репчатого лука, 150 г риса, 100 мл белого сухого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо нарезают кусками толщиной 1,5 см, отбивают, солят и нарезают квадратиками размером 3 × 3 см. Копченое сало также нарезают кусочками, репчатый лук очищают, моют и нарезают тонкими кольцами. Все продукты нанизывают вперемежку (кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука и так далее) на шампуры. В сковороде растапливают жир, жарят шашлык со всех сторон, посыпают перцем, заливают вином и тушат до полной готовности под плотно закрытой крышкой. Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности. При подаче к столу шашлык поливают вином и гарнируют отварным рисом.

Шашлык ассорти с брынзой

Ингредиенты: 500 г телятины, 500 г свинины, 1 кг помидоров, 300 г брынзы, 250 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления шашлыка лучше взять мякоть и вырезку телятины и свинины. Мясо промывают, нарезают кубиками размером 3 × 3 см, после чего нанизывают их на шампуры, чередуя телятину и свинину, а затем быстро жарят над раскаленными углями. После этого солят и посыпают перцем.

Лук очищают, моют и измельчают. Брынзу измельчают и смешивают с луком. Зелень петрушки моют.

Помидоры моют, разрезают на половинки, вынимают из них мякоть и начиняют измельченным репчатым луком и брынзой, затем солят, посыпают перцем и прогревают в духовом шкафу в течение 5–7 минут.

После этого начинку вынимают из помидоров, взбивают ее с сырым яйцом. Затем вновь заполняют ею помидоры, при этом положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и запекают в духовке до образования румяной корочки.

К столу шашлык подают горячим вместе с фаршированными помидорами.

Шашлык «Изысканный»

Ингредиенты: 500 г мясного фарша, 5 ломтиков хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, $^1/_2$ стакана грецких орехов (очищенных), 1 яйцо, 1 луковица, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени (любой), соль.

Способ приготовления: В воде размачивают 2 ломтика хлеба.

Лимон моют, срезают с него цедру и натирают ее. Из мякоти отжимают сок. В лимонный сок добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, орехи, 30 мл растительного масла, размоченный хлеб, солят, перчат и перемешивают.

Оставшийся хлеб размачивают в воде. Лук нарезают маленькими кубиками.

Смешивают сырое яйцо, мясо, лук и лимонную цедру, слегка отжатый хлеб, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Из фарша делают 8 крупных фрикаделек, поджаривают их в течение 10 минут на гриле, а затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык ассорти из баранины с субпродуктами

Ингредиенты: 200 г баранины, 200 г печени, 200 г почек, 100 г репчатого лука, 30 мл виноградного уксуса, 1 гранат, 10 г зиры, перец, соль.

Способ приготовления: Мякоть окорочной части баранины, печень и почки промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают кусочками размером с грецкий орех. Затем посыпают их толченой зирой, смешанной с солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над углями сначала с одной, а затем с другой стороны. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Гранат моют, очищают.

При подаче к столу мясо выкладывают на тарелку и украшают кольцами репчатого лука. Отдельно подают виноградный уксус и зерна граната.

Шашлык ассорти с хересом

Ингредиенты: 300 г свинины, 300 г баранины, 300 г телятины, 300 г филе индейки, 150 г репчатого лука, 100 мл апельсинового сока, 100 мл хереса, 100 г черного винограда (без косточек), 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину, баранину, телятину и филе индейки промывают, нарезают кусочками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость.

Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, апельсиновый сок, херес, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 часов, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Лимон моют и нарезают ломтиками. Виноград и зелень петрушки моют.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают ломтиками лимона, виноградинами, веточками петрушки и подают к столу.

Кебаби в лаваше

Ингредиенты: 500 г свинины, 300 г баранины, 150 г репчатого лука, 1 яйцо, 4 лаваша (тонких), перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с очищенным и мытым репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем снимают кебаби с шампуров, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Шашлык ассорти из свинины и субпродуктов

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 г свиной печени, 100 г свиных почек, 100 г сала, 100 г репчатого лука, 50 мл лимонного сока, 50 мл белого сухого вина, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину, печень и почки тщательно промывают и очищают от пленок. Почки вымачивают в холодной воде в течение 2–3 часов. Затем мясо, печень и почки нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока лимона, белого вина и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука. Добавляют соль, перец, перемешивают и оставляют для маринования на 1–2 часа.

Замаринованные кусочки свинины, печени, почек и тонко нарезанное сало нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, посыпав измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык ассорти «Тархун»

Ингредиенты: 500 г свинины, 500 г баранины, 200 г репчатого лука, 50 мл белого винного уксуса, 5 г тмина, 3 г паприки (молотой), 2 веточки тархуна, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину и баранину промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками весом 40–50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, винный уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 часов. Затем нанизывают кусочки свинины и баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык подают к столу, вымытыми украсив веточками тархуна.

Поросенок на вертеле по-грузински

Ингредиенты: 1 молочный поросенок, 100 г сердца, 100 г печени, 100 г легкого, 400 г брынзы (несоленой), 300 г помидоров, 200 г огурцов, 50 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, томатный соус (острый), соль.

Способ приготовления: Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу, вымытую и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Шашлык ассорти по-белградски

Ингредиенты: 400 г свинины, 400 г баранины, 100 г шпика, 200 г овощной икры (баклажанной), 200 г сладкого перца, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло смешивают с очищенным и измельченным чесноком, солью и перцем и смазывают полученной смесью кусочки мяса. Сладкий перец и лук очищают, нарезают кубиками размером 2 × 2 см. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки свинины, баранины, шпика и овощей. Затем шашлык жарят над раскаленными углями до готовности. К столу подают на шампурах.

Шашлык ассорти из баранины и ливера

Ингредиенты: 500 г баранины, 100 г печени, 50 г почек, 50 г сердца, 50 г курдючного сала, 100 г репчатого лука, 30 мл гранатового сока, 20 г барбариса, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину, печень, почки и сердце тщательно промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока граната и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука с добавлением соли и молотого перца.

Выдерживают мясо в маринаде в течение 20–30 минут, поставив в холодное место.

Замаринованные кусочки баранины, печени, почек, сердца и курдючного сала нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают на шампурах, посыпав барбарисом и вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык от Степана

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 200 г ананасов (консервированных), 200 г болгарского красного и зеленого перца, 100 г винограда (без косточек), 30 мл уксуса, 30 мл растительного масла, 1 веточка мяты, перец, соль.

Способ приготовления: Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и ставят в прохладное место на 30–40 минут. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки. К столу подают, украсив вымытыми листиками мяты и виноградом, нарезанным половинками.

Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 150 г грецких орехов (очищенных), 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка кинзы, перец, соль. *Способ приготовления* Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем.

Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 часов.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Подают с вымытой и мелко рубленной зеленью петрушки и кинзы.

Шашлык из курицы «Домашний»

Ингредиенты: 1 кг курицы, 300 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют лимонный сок, перец, соль, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, перемешивают и оставляют на 1–2 часа в прохладном месте. Пока курица маринуется, готовят соус. Для этого помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Перепела фаршированные на вертеле

Ингредиенты: 3 перепела, 100 г баранины, 50 г репчатого лука, 30 г курдючного сала, 30 мл растительного масла, 5 г паприки (сушеной), 5 г базилика (сушеного), красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Предварительно промытые тушки перепелов натирают солью. Баранину и курдючное сало пропускают через мясорубку, добавляют очищенный, вымытый и спассерованный в растительном масле лук, паприку, базилик, перец, соль. Фарш тщательно перемешивают и начиняют им перепелов.

Нанизывают их на вертел, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из курицы в сметане

Ингредиенты: 1 г курицы, 350 г сметаны, 5 г базилика (сушеного), 1 веточка базилика, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3–4 часа.

Затем маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив вымытыми листиками базилика.

Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде

Ингредиенты: 500 г куриной печени, 150 г грудинки (копченой), 100 мл апельсинового сока, 50 мл белого сухого вина, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и сухим белым вином и ставят в холодильник на 2–3 часа. Затем кусочки печени нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом. К столу подают на шампурах, украсив вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из утки

Ингредиенты: 500 г мяса утки, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 40 мл белого винного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2–3 часов.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют и нарезают дольками.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытыми веточками петрушки и дольками помидоров.

Шашлык из цыпленка

Ингредиенты: 1 цыпленок, 150 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 3 г белого молотого перца, карри, соль.

Способ приготовления: Тушку цыпленка промывают и разделывают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 3 часов. После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и нарезают на кружочки. К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

Шашлык из домашней птицы по-таджикски

Ингредиенты: 1 кг курицы или утки, 150 г репчатого лука, 100 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 5 г зиры, соль.

Способ приготовления: Птицу промывают и рубят на небольшие кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым и измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 часов, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Приготовленный шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Шашлык из курицы по-китайски

Ингредиенты: 1 кг куриных окорочков, 70 мл соевого соуса, 40 мл растительного масла, 30 г кокосовой стружки, 3 г имбиря (сушеного), 1 пучок салата.

Способ приготовления: Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1–2 часов.

Затем нанизывают окорочка на шампуры и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут вымытые листья салата, на них – готовый шашлык, снятый с шампуров, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Шашлык из осетрины в сметане

Ингредиенты: 500 г осетрины, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 часа.

Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Бедонакабоб

Ингредиенты: 4 перепелки, 200 г помидоров, 50 г репчатого лука, 30 г муки, 50 мл растительного масла, 4 веточки петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Тушки перепелок промывают, солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют перец, соль.

Готовые тушки перепелок снимают с шампуров, укладывают на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из цыпленка по-узбекски

Ингредиенты: 4 цыпленка, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 50 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 часов. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с тмином

Ингредиенты: 1 кг курицы, 100 г репчатого лука, 10 г тмина, 2 зубчика чеснока, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Курицу тщательно промывают, рубят на небольшие кусочки и складывают в эмалированную емкость. Посыпают тмином, красным и черным молотым перцем, очищенным, вымытым и измельченным луком, чесноком и солью. Все ингредиенты перемешивают и оставляют в прохладном месте на 1–2 часа.

Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Посыпают шашлык вымытой измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Шашлык из курицы и печени

Ингредиенты: 1 кг курицы, 300 г куриной печени, 200 г помидоров, 70 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками. Зелень моют.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из цыплят с помидорами

Ингредиенты: 3 цыпленка, 200 г помидоров, 60 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 60 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, натирают очищенным, вымытым и измельченным чесноком, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 часов. Помидоры нарезают на дольки. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют. Затем на шампуры нанизывают попеременно куски мяса и дольки помидоров и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык снимают с шампуров, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из куриных субпродуктов

Ингредиенты: 300 г куриной печени, 200 г куриных сердечек, 200 г огурцов, 50 мл топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления: Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, вымытыми и нарезанными кружочками.

Шашлык из курицы с грибами

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 500 г белых грибов или подосиновиков, 50 мл белого винного уксуса, 30 мл растительного масла, 1 пучок сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Куриное филе промывают нарезают небольшими кусочками. Грибы очищают, моют, обрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3–4 минут.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытыми веточками сельдерея.

Шашлык из курицы «Азиатский»

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 100 г сладкого перца, 50 г ананасов (консервированных), 50 мл соевого соуса, 30 мл растительного масла, 30 г сливочного масла, 20 г крахмала, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления: Куриное филе промывают, нарезают кубиками и складывают в эмалированную емкость.

Соевый соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки курицы и маринуют в течение 1–2 часов.

Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки куриного филе нанизывают на шампурах вперемежку с квадратиками перца и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив ломтиками ананасов (консервированных) и вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из осетрины

Ингредиенты: 1 кг 500 г осетрины, 500 г помидоров, 300 г репчатого лука, 300 г сладкого перца, 150 мл белого сухого вина, 50 мл растительного масла, 3 лавровых листика, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон моют и выжимают из него сок.

Филе осетра выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 часов.

Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку очищенный и вымытый репчатый лук, перец, соль.

Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

Шашлык из осетрины с помидорами

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 300 г помидоров, 50 г топленого сливочного масла, 5 г мускатный орехов (очищенных), 2 г кардамона, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Осетра очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками.

Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5–10 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают рыбу топленым сливочным маслом. При подаче к столу рыбу укладывают на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

Шашлык из осетрины с зеленью

Ингредиенты: 500 г филе осетрины, 50 мл лимонного сока, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, 5–7 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления: Филе осетрины промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину укладывают в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, посыпают перцем и выдерживают в холодном месте в течение 10–15 минут. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из камбалы

Ингредиенты: 1 кг камбалы, 400 г дыни, 100 г яблок, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, шафран или карри, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Камбалу чистят, потрошат, удаляют кости. Филе нарезают кусочками длиной 6 см, шириной 3 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают на четыре части и удаляют сердцевину. Дыню чистят, удаляют семена и нарезают на кусочки толщиной 2 см.

Филе камбалы и фрукты нанизывают на шампуры, поливают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из белуги или севрюги

Ингредиенты: 1 кг 500 г белуги или севрюги, 300 г репчатого лука, 50 мл лимонного или гранатового сока, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 × 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают очищенный и вымытый лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя перец, соль и вымытую и мелко нарезанную зелень.

В том случае, если рыба свежая, маринование проводится в течение 2–3 часов. Если же для приготовления шашлыка используется мороженая рыба, то мариновать следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбу, и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь.

Промаринованные кусочки рыбы аккуратно нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, постоянно сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами очищенным и вымытым репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

Шашлык из горбуши по-сахалински

Ингредиенты: 1 кг горбуши, 100 г репчатого лука, 100 г томатного соуса, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 300 мл молока, 2 яйца, 10 мл растительного масла, около 100 г пшеничной муки, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка укропа, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Очищенную от кожи рыбу разделывают на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси вымытой и измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 минут. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в жидком кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с вымытым, измельченным зеленым луком и томатным соусом.

Шашлык из налима с баклажанами

Ингредиенты: 500 г филе налима, 300 г баклажанов, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 3 г кориандра, 3 г гвоздики (молотой), 2–3 лавровых листика, 2 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Филе налима промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость, посыпают кориандром, молотой гвоздикой, измельченными лавровым листом, солят и перчат. Затем сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 2–3 часа.

Баклажаны моют, нарезают кружками и жарят на сковороде в растительном масле. Жареные баклажаны укладывают слоями на блюдо, солят и посыпают очищенным, вымытым и измельченными чесноком и зеленью базилика.

Кусочки налима нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают с гарниром из жареных баклажанов.

Шашлык из салаки

Ингредиенты: 700–750 г салаки, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 60 мл растительного масла, 1 пучок укропа, петрушки или сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Подготовленную рыбу моют, нарезают порционными кусками, солят, перчат и смазывают растительным маслом. Лук очищают, моют нарезают крупными кольцами, морковь очищают, моют и нарезают брусками. На шампур нанизывают куски салаки, лук и морковь и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык украшают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык из трески с помидорами

Ингредиенты: 700 г филе трески, 300 г помидоров, 200 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 3 лавровых листочка, 2 сладких зеленых перца, 10 г майорана (сушеного), 10 г тимьяна (сушеного), 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка кинзы, 1/2 пучка сельдерея, 5–6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления: Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками, тщательно промывают в холодной воде и промокают салфеткой. Лук очищают, моют. Помидоры и сельдерей моют. Перец моют и очищают от семян.

Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, зеленый перец и перец горошком заливают кипятком и оставляют на 5–10 минут. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, помидоры дольками. Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают на шампуры, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 6–8 минут, поворачивая и смазывая рыбу маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой измельченной зеленью и подают к столу.

Шашлык из сома

Первый способ

Ингредиенты 600 г филе сома, 100 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 15 г сахара, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и сбрызгивают смесью сахара и уксуса.

Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 мин.

Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

Второй способ

Ингредиенты 1 кг сома, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 50 мл 3%-ного уксуса, 1 лимон, 3 г гвоздики (молотой), перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, промывают, вынимают кости и снимают кожу. Рыбное филе вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 часов.

Лимон моют и режут на дольки. После этого разделывают фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают шашлык молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают дольками лимона и вымытыми перьями зеленого лука.

Шашлык из китового мяса со сливами

Ингредиенты: 2 кг китового мяса, 500 г сала, 300 г слив (маринованных), 150 г репчатого лука, 1 лимон, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон моют и выжимают из него сок.

Китовое мясо промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и лимонный сок. Все ингредиенты тщательно перемешивают. После этого кастрюлю накрывают крышкой и ставят в холодное место на 4 часа.

Замаринованные кусочки мяса вперемежку с нарезанными кусочками сала нанизывают на шампуры. Жарят шашлык, периодически переворачивая шампуры, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось. К столу шашлык подают с маринованными сливами, вымытым зеленым луком.

Шашлык из трески

Ингредиенты: 1 кг филе трески, 150 г репчатого лука, 100 мл молока, 50 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, 1 булка, перец, соль.

Способ приготовления: Филе трески промывают и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой, добавляют вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из трески с тофу

Ингредиенты: 500 г филе трески, 250 г тофу (соевого сыра), 200 г репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 30 мл соевого соуса, 30 мл кунжутного масла, 100 мл лимонного сока, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом. Предварительно вымытую и нарезанную кубиками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1–2 часов. Промаринованные кусочки трески нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным кубиками тофу и очищенными, вымытыми и нарезанными кружками репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив и вымытой измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из угря

Ингредиенты: 500 г угря (очищенного), 200 г красного соуса, 100 мл сухого вина (любого), 70 г репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 10 мл лимонного сока, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Затем подготовленным таким образом угря надевают на шампуры, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями. Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают с шампуров и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Сверху посыпают вымытым рубленым луком и зеленью.

Шашлык из карпа с помидорами

Ингредиенты: 600 г карпа, 150 г помидоров, 1 лимон, 90 мл растительного масла, 60 г сливочного масла, 2 пучка зеленого лука, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Карпа чистят, потрошат, промывают, нарезают на порционные куски, перчат, солят, обсыпают очищенным, вымытым и мелко нарубленными луком, вымытой и измельченной зеленью сельдерея и петрушки, поливают растительным маслом и маринуют 20–30 минут.

Рыбу нанизывают на шампуры, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и лимон моют, помидоры нарезают дольками, лимон кружочками.

Готовый шашлык подают к столу, украшенный кружочками лимона и дольками помидоров.

Шашлык из карпа с ананасами

Ингредиенты: 750 г филе карпа, 225 г ананасов (консервированных кусочками), 1 сладкий красный перец, 60 г сахара, 40 г томатного соуса, 30 мл белого уксуса, 15 г соевого соуса, соль.

Способ приготовления: Деревянные шампуры вымачивают в воде в течение нескольких часов. Рыбное филе промывают и нарезают кубиками размером 2,5 см. Ананасовый сок сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец моют, очищают от семян и нарезают кусочками по 2,5 см. Нанизывают на шампуры перец, рыбу и ананас, укладывают их в мелкую неметаллическую емкость. Смешивают соевый и томатный соусы, остатки ананасового сока, сахар, уксус и соль. Заливают кебаб маринадом, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник. Маринуют не более 3 часов.

Жарят кебаб над раскаленными углями по 2–3 минуты с каждой стороны, постоянно смачивая маринадом. При желании перец можно заменить цукини, мелкими помидорами, грибами или луком.

Шашлык из палтуса

Ингредиенты: 500 г филе палтуса, 200 г репчатого лука, 200 г шампиньонов, 150 г помидоров (мелких), 100 г сладкого перца, 30 мл растительного масла, 5 г кориандра, 5 г тмина, 50 мл лимонного сока, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе палтуса моют, нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1–2 часов. Помидоры моют, лук и грибы очищают и моют. Лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на четыре части. Все ингредиенты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки и укропа.

Шашлык из сельди

Ингредиенты: 1 кг сельди (свежей или мороженой), 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 2 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Сельди потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают тушки в холодной воде, затем сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

Шашлык из судака

Ингредиенты: 1 кг судака, 200 г репчатого лука, 200 г помидоров, 200 мл белого сухого вина, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3–4 часа.

Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сига с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г филе сига, 250 г шампиньонов, 150 г репчатого лука, 50 г томатного соуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сига моют, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны очищают, тщательно моют и обсушивают салфеткой, лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на шампуры вперемежку с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, полив острым томатным соусом и посыпав вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сазана

Ингредиенты: 1 кг сазана, 150 г репчатого лука, 50 мл белого винного уксуса, 3–4 лавровых листика, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 1–2 часов.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из белуги в томатном соке

Ингредиенты: 1 кг филе белуги, 300 мл томатного сока, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 2–3 лавровых листочка, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе белуги промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю.

Добавляют томатный и лимонный соки, растительное масло, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2–3 часа.

По истечении указанного времени кусочки белуги нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом. Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Рыба с огурцами на шампурах

Ингредиенты: 300 г рыбы (любой), 100 г огурцов, 100 г муки, 50 г мускатных орехов (очищенных), 20 г шафрана, 10 г имбиря, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу нарезают на порционные куски.

Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, чистят, разрезают пополам и удаляют семена. На шампуры нанизывают, чередуя, кусочки рыбы и огурца и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу каждый шампур украшают веточками зелени.

Шашлык из форели в лимонном маринаде

Ингредиенты: 1 кг форели, 100 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, заливают смесью лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Перемешивают и выдерживают в маринаде 1,5–2 часа.

По истечении указанного срока кусочки форели нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Шашлык из форели в пряном маринаде

Ингредиенты: 1 кг форели, 300 г помидоров, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листика, 3 г мускатного ореха (молотого), 3 г гвоздики (молотой), 1 лимон, $^1/_2$ пучка кинзы, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/2$ пучка базилика, $^1/_2$ пучка орегано, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Пряную зелень, чеснок и лавровые листья измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, перец и соль. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1–2 часа. Помидоры моют и нарезают кружочками. Затем кусочки форели нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кружочками помидорами и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из форели в луковом маринаде

Ингредиенты: 1 кг форели, 150 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с растительным маслом, свежевыжатым лимонным соком, измельченной петрушкой, солью и перцем и заливают полученным маринадом форель. Маринуют рыбу в течение 1 часа, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из семги в горчичном маринаде

Ингредиенты: 500 г филе семги, 200 г помидоров (мелких), 200 г сладкого перца, 50 мл лимонного сока, 50 мл оливкового масла, 30 г горчицы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе семги моют, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла, горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1–2 часа овощи моют, сладкий перец нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, квадратики сладкого перца и половинки помидоров нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из форели

Ингредиенты: 800 г форели, 100 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 50 мл белого винного уксуса, 3–4 лавровых листика, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Форель чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 часов. Болгарский перец моют и нарезают квадратиками. Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с болгарским перцем и кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом. Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из скумбрии в майонезе

Ингредиенты: 1 кг скумбрии, 500 г картофеля, 250 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и заливают майонезом. Маринуют в течение 1–2 часов в прохладном месте. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык из речной рыбы с картофелем

Ингредиенты: 1 кг речной рыбы (любой), 250 г картофеля, 200 г помидоров, 150 г огурцов, 60 мл растительного масла, пучок петрушки, пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и разрезают пополам. На шампуры нанизывают, чередуя, помидоры, огурцы, картофель и рыбу и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми ветками зеленого укропа и петрушки.

Шашлык из речной рыбы с луком и морковью

Ингредиенты: 900 г речной рыбы (любой), 150 г моркови, 150 г репчатого лука, 50 г сахара, 60 мл уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, лавровый листик, гвоздика, корица, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами, морковь очищают, моют. Морковь варят, добавляют лук, сахар, корицу, лавровый лист, гвоздику, уксус и кипятят 20–25 минут. Рыбу чистят, потрошат, промывают, заливают маринадом и ставят на 40–50 мин в холодильник.

На шампуры нанизывают куски рыбы и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык посыпают мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

Шашлык из морской рыбы

Ингредиенты: 1 кг морской рыбы (любой), 70 г репчатого лука, 50 мл 3%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, промывают, разделывают на филе и нарезают небольшими кусочками. После этого рыбу солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и все тщательно перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 50–60 минут. Затем нанизывают кусочки на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Лимон моют и режут его ломтиками. К столу шашлык подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками) и ломтиками лимона.

Шашлык из рыбы по-гречески

Ингредиенты: 1 кг филе судака или любой другой речной рыбы, 150 г репчатого лука, 150 мл белого сухого вина, 50 г маслин (без косточек), 50 мл растительного масла (желательно оливкового), 50 мл лимонного сока, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбное филе нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. В отдельной миске смешивают сухое белое вино, растительное масло, лимонный сок, вымытые и измельченные репчатый лук и чеснок, перец и соль. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2–3 часа.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров, выкладывают на блюдо, украшают маслинами и подают к столу.

Рыба на костре

Ингредиенты: 1–1 $^{1}/_{2}$ кг рыбы (любой), перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают в вымытый лист лопуха (фольга, оберточная бумага) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного шашлыка). Обычно приготовление такого шашлыка из рыбы не занимает более 5–10 минут.

Шашлык из гребешка

Ингредиенты: 400 г морского гребешка, 50 г соевого соуса, 50 мл саке, 30 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Кусочки морских гребешков моют и маринуют в смеси саке и соевого соуса в течение 30–40 минут, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами

Ингредиенты: 700–800 г речной рыбы (любой), 500 г картофеля, 250 г огурцов, 200 г помидоров, 80 мл растительного масла, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, потрошат, промывают в холодной воде. Затем нарезают ее порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и режут дольками.

Нанизывают на шампуры огурцы, картофель, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу украшают каждый шампур вымытыми веточками зелени.

Шашлык из речной рыбы с зеленью

Ингредиенты: 300 г филе сома, 300 г филе судака, 60 г репчатого лука, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Филе сома и судака пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и кинзы, яйцо, перец и соль.

Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из кальмаров с зеленью

Ингредиенты: 500 г кальмаров.

Для маринада: 1 стручок перца чили, 50 г кинзы (мелко нарезанной), 50 г петрушки (мелко нарезанной), 1 пучок зеленого лука, 40 г сахара, 80 мл винного уксуса, 50 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Смешивают перец чили, сахар, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, уксус и растительное масло. Кальмаров чистят, нарезают вдоль на полоски шириной 6–8 см и маринуют 1 час. Затем куски кальмара нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 3–4 минут, постоянно поворачивая шампуры. Зеленый лук моют и слегка обжаривают на сковороде. Нагревают маринад в котором мариновались кальмары.

Шашлык подают вместе с обжаренным зеленым луком и горячим маринадом.

Шашлык из кальмаров с рисом

Ингредиенты: 1 кг кальмаров, 200 г риса, 50 г томатного соуса, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Кальмаров промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают кожу. Затем нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 2–3 минут. Готовый шашлык солят и перчат.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

Шашлык из осьминогов

Ингредиенты: 600 г осьминога, 40 г соевого соуса, 15–

20 мл растительного масла, 10 г сахарного песка, 2 зубчика чеснока, 2–3 пера зеленого лука, 5 г кунжута (соленого), перец.

Способ приготовления: Предварительно разделанного осьминога ошпаривают, несколько раз погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем разрезают осьминога на кусочки длиной 7–8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с очищенным и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и толченым чесноком, добавляют соевый соус, сахарный песок, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 40 минут.

Нанизывают куски осьминога на шампуры (по 5–6 кусков) и жарят над раскаленными углями без пламени до готовности.

Шашлык из креветок и морских гребешков с медом

Ингредиенты: 500 г креветок, 250 г морских гребешков (свежих), 90 г меда, 65 г соуса, 50 мл хереса (сладкого), 40 г соевого соуса.

Способ приготовления: Вымачивают в воде 8 деревянных шампуров. Креветки очищают, удалив головы и оставив хвостики. Гребешки также очищают. После этого креветки и гребешки, чередуя, нанизывают на 8 шампуров и укладывают в мелкую неметаллическую емкость.

Мед, соусы и херес смешивают и заливают полученным соусом шашлык. Накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на несколько часов. Жарят шашлык над раскаленными углями в течение 5 минут, постоянно сбрызгивая маринадом.

Шашлык из креветок в горчичном маринаде

Ингредиенты: 1 кг королевских креветок, 50 мл растительного масла (оливкового), 30 г горчицы (сладкой), 2 лимона, перец, соль.

Способ приготовления: Креветки очищают, моют и укладывают в неглубокую эмалированную плошку. Свежевыжатый лимонный сок смешивают с оливковым маслом, горчицей, солью и перцем и заливают полученным маринадом креветки. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 часов, затем нанизывают креветки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из овощей и сосисок

Ингредиенты: 4 болгарских перца, 60 г репчатого лука, 150 г помидоров, 200 г белого хлеба, 4 сосиски, 60 г шпика, 3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, горчица, томатный соус (острый, соль.

Способ приготовления: Хлеб нарезают тонкими ломтиками и натирают чесноком. Перец моют, очищают от семян и разрезают вдоль на три части. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами. Шпик нарезают ломтиками.

Сосиски разрезают на четыре части, оборачивают посоленными кусками перца и надевают на шампуры вперемежку с ломтиками шпика, лука, помидоров и хлеба. Жарят шашлык над раскаленными углями.

Перед подачей готовый шашлык приправляют томатным соусом или горчицей.

Шашлык из вареных подберезовиков

Ингредиенты: 300 г подберезовиков, 100 г свиного сала, 50 г томатной пасты, 50 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очищают, моют, и нарезают крупными кольцами. Сало нарезают кусочками.

Подберезовики очищают, моют и варят до полной готовности. После этого откидывают на дуршлаг и нанизывают вперемежку с кольцами репчатого лука и кусочками сала на тонкие шампуры. Шашлык жарят над углями 4–5 минут, затем перекладывают в сковороду, добавляют томатную пасту, перец, соль и тушат еще 2 минуты.

Шашлык ассорти с овощами

Ингредиенты: 500 г карпа, 500 г сазана, 500 г судака, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 100 г помидоров, 50 мл растительного масла, 30 мл белого винного уксуса, 30 г томатного соуса, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе кубиками весом 30–40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1–2 часов.

Овощи моют. Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками. Нанизывают на шампуры вперемежку кусочки рыбы, сала, кольца лука, квадратики болгарского перца, кружочки помидоров и жарят шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из осетрины с раками

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 15 раков (вареных), 300 г помидоров, 50 г сливочного топленого масла, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Осетра чистят, удаляют внутренности и кожу, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат и оставляют на 5–10 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры, перемежая их дольками помидоров и очищенными раковыми шейками. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и смазывая топленым сливочным маслом. Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из морепродуктов

Ингредиенты: 800 г рыбы (осетрины или белуги), 60 г мяса морского гребешка, 60 г мякоти хвоста гигантской морской креветки или мяса рака, 40 г паприки (молотой), 10 г мидий (в ракушках), 15 г креветок, 30–40 мл белого вина, 50 г муки, 30 мл оливкового масла, 12 зеленых оливок (без косточек), 1 пучок петрушки, 1 лимон.

Способ приготовления: Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки промывают и маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и вымытой и мелко нарезанной зеленью.

После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шампуры в таком порядке: рыба, гребешок, креветка. Морепродукты жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и вымытыми веточками петрушки.

Шашлык ассорти из палтуса с креветками

Ингредиенты: 1 кг филе палтуса, 200 г креветок (очищенных и замороженных), 30 мл растительного масла, 30 мл белого винного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 лимон, 1 пучок петрушки, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления: Филе палтуса нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и оставляют на 10–15 минут. Затем кусочки палтуса обваливают в панировочных сухарях, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Зубчик чеснока очищают, измельчают, жарят на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 минуты, затем добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2–3 минуты.

Готовый шашлык укладывают на блюдо, украшают жареными креветками, вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из рыжиков

Ингредиенты: 600 г рыжиков, 60 мл вина или винного уксуса, 60 мл растительного масла, 60 г репчатого лука, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: С грибов снимают кожицу, промывают их и маринуют в уксусе или вине 2–3 часа. Затем поливают их растительным маслом, перчат и солят. Лук очищают, моют и нарезают колечками. На шампуры нанизывают грибы и колечки лука и жарят над тлеющими углями до готовности.

Шашлык подают к столу, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык ассорти из осетрины с креветками

Ингредиенты: 500 г осетрины, 300 г королевских креветок, 300 г сладкого перца, 100 г зеленых оливок (без косточек), 50 г соевого соуса, 50 мл растительного масла, 1 лимон, 1 пучок салата, 1 пучок петрушки, перец.

Способ приготовления: Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Складывают в эмалированную миску, добавляют очищенные креветки, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 минут.

Затем кусочки осетрины, креветки, вымытый и нарезанный квадратиками сладкий перец и оливки нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них – готовый шашлык, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из колбасы с грибами

Ингредиенты: 300 г вареной колбасы, 200 г грибов (любых, свежих), 50 мл растительного масла, 150 г помидоров, 60 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают и моют. Каждую луковицу разрезают на четыре части и обдают кипятком. Грибы перебирают, очищают, промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят на масле. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

Подготовленные продукты вперемежку (колбаса, лук, помидоры, грибы) надевают на шампуры и солят.

К столу подают, посыпав перцем и мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из картофеля, помидоров и грибов

Ингредиенты: 400 г картофеля (средних размеров), 200 г помидоров, 300 г шампиньонов, 60 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1/2 пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 минуту. Помидоры моют и нарезают кружочками. Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят в сковороде на растительном масле до полуготовности. Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с грибами и кружочками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык из грибов и колбасы

Ингредиенты: 300 г грибов (любых), 300 г вареной колбасы, 300 г помидоров, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 мл белого винного уксуса, 1 пучок зеленого лука, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают, моют, разрезают на четыре части и обдают кипятком, затем заливают уксусом и оставляют на 5 минут.

Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят на сковороде в растительном масле до полуготовности. Помидоры моют и нарезают небольшими дольками.

Подготовленные продукты (колбаса, лук, грибы, помидоры) нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. К столу шашлык подают горячим, посыпав перцем и украсив вымытым и измельченным зеленым луком.

Шашлык из свежих грибов

Ингредиенты: 500 г грибов (любых, свежих), 300 г помидоров (маринованных), 200 г свиного сала, 50 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Шляпки грибов промывают, затем погружают в кипящую воду на 3–4 минуты, вынимают и подсушивают. После этого нанизывают их на тонкие шампуры, чередуя с нарезанным кусочками салом и очищенным, вымытым и нарезанным ломтиками луком. Жарят над раскаленными углями и перед самым окончанием жаренья посыпают солью и перцем.

К столу грибной шашлык подают на шампурах с гарниром из маринованных помидоров.

Шашлык из картофеля

Ингредиенты: 500 г картофеля (средних размеров), 100 г свиного сала (копченого), 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук, укроп и петрушку моют.

Сало нарезают ломтиками. Картофель очищают, моют и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 минуту. Подготовленные клубни картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками копченого сала и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченной зеленью, перьями зеленого лука, солью и перцем.

Шашлык из баклажанов с чесночным соусом

Ингредиенты: 1 кг баклажанов (некрупных), 100 г курдючного сала, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны очищают от кожицы и выдерживают в подсоленной воде 30 минут. Затем нанизывают их на шампуры вперемежку с кусочками курдючного сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Пока баклажаны жарятся, готовят соус. Для этого майонез смешивают с очищенным и измельченным чесноком и перцем.

Шашлык из баклажанов подают к столу с чесночным соусом, посыпав вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык из помидоров

Ингредиенты: 1 кг помидоров (некрупных), 50 мл растительного масла, 1 пучок базилика (свежего), перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры нанизывают на шампуры по 3–4 шт., смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до размягчения. Перед подачей к столу шашлык посыпают солью, перцем и украшают листиками базилика.

Шашлык из кукурузы

Ингредиенты: 1 кг кукурузы (молочной спелости), 200 г бекона, 200 г помидоров.

Способ приготовления: Кукурузные початки моют и разрезают поперек на две части. Бекон нарезают тонкими ломтиками. Каждую половинку початка заворачивают в ломтик бекона и нанизывают на шампур. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми и нарезанными кружочками помидорами.

Шашлык из картофеля с болгарским перцем и помидорами

Ингредиенты: 500 г картофеля (средних размеров), 100 г болгарского перца, 100 г помидоров, 100 г свиного сала (соленого), 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками. Помидоры моют и нарезают кружочками. Сало нарезают ломтиками.

Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками соленого сала, перцем и помидорами. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая. Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык вегетарианский

Ингредиенты: 300 г болгарского перца, 300 г помидоров черри, 300 г цукини, 200 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Цуккини очищают от кожицы, моют.

Перец моют, очищают от семян. Лук очищают и моют. Цукини нарезают кубиками, лук – кольцами, перец – квадратиками.

Помидоры моют. Грибы промывают. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки перца, цукини, кольца лука, целые помидоры и шампиньоны, и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу посыпают шашлык солью и перцем и украшают вымытой веточками петрушки.

Шашлык из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г картофеля (средних размеров), 300 г шампиньонов, 100 г свиного сала (копченого), 100 г сметаны, 1 зубчик чеснока, 1/2 пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель моют, очищают от кожуры и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 минуту. Шампиньоны очищают, промывают и бланшируют в подсоленной воде в течение 1–2 минут. Сало нарезают кусочками. Картофель и шампиньоны нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу шашлык поливают сметаной, смешанной с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, солью и перцем.

Шашлык банановый

Ингредиенты: 300 г бананов, 300 г апельсинов, 50 г сливочного масла, 20 г сахарной пудры, 2 веточки мяты.

Способ приготовления: Фрукты моют, очищают, бананы нарезают кружочками, апельсины разделяют на дольки и разрезают каждую на две части.

Нанизывают кусочки фруктов на шампуры, смазывают растительным маслом и обжаривают над углями 2–3 минуты.

Готовый шашлык посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Шашлык «Фруктовый рай»

Ингредиенты: 1 банан, 1 груша, 150 г винограда (крупного, без косточек), 50 г сливочного масла, 30 мл бананового ликера, 30 г кокосовой стружки.

Способ приготовления: Вымытые и очищенные банан и грушу нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры вперемежку с вымытыми целыми виноградинами и смазывают размягченным маслом.

Затем шашлык обжаривают над углями, сбрызгивают ликером, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Соусы

Соус для мясного барбекю

Ингредиенты: 100 мл томатного сока, 1 пучок щавеля, 1 пучок кинзы.

Способ приготовления: Вымытую и измельченную зелень щавеля и кинзы смешивают с томатным соком. Готовым соусом поливают барбекю из мяса.

Горячий соус для мясного барбекю

Ингредиенты: 200 мл оливкового масла, 200 мл томатного сока, 100 мл столового уксуса, 100 г репчатого лука, 100 г перца, $^1/_2$ пучка орегано, 4 зубчика чеснока, 30 г соли, 30 г перца.

Способ приготовления: Лук и чеснок очищают, моют, измельчают. Толченый чеснок солят, перчат, смешивают с оливковым маслом, уксусом, измельченным репчатым луком, вымытым и нашинкованным болгарским перцем, зеленью орегано и томатным соком.

Смесь кипятят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 минут, после чего процеживают.

Готовый соус подают к столу горячим.

Соус к барбекю из свинины

Ингредиенты: 200 г томатной пасты, 500 мл воды (холодной, кипяченой), 300 г сахара, 5 зубчиков чеснока, 50 г сыра (любого), 5 пучков кинзы, 20 г перца, соль.

Способ приготовления: Томатную пасту разводят холодной кипяченой водой до консистенции жидкой сметаны. В полученную смесь добавляют соль, вымытую и измельченную зелень кинзы, толченый чеснок, сахар и перец. Ингредиенты перемешивают.

Готовый соус украшают тертым сыром.

Соус «Острый»

Ингредиенты: 200 г кетчупа, 50 мл воды, 25 мл 3 %-ного уксуса или сухого вина, 1 красный корейский перец, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления: В кетчуп добавляют вымытый и измельченный корейский красный перец и очищенный, вымытый и растолченный чеснок. Ингредиенты смешивают с водой, разведенной уксусом или вином.

Готовым соусом заливают барбекю за 1–2 минуты до подачи к столу.

Соус по-британски

Ингредиенты: 3 кг 800 г помидоров, 750 г сахара, 500 г репчатого лука, 500 г корней сельдерея, 100 мл 9 %-ного уксуса, 5 г имбиря (молотого), 3 г корицы (молотой), 3 г гвоздики (молотой), 10 г красного молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления: Очищенные, вымытые и измельченные лук и корень сельдерея смешивают с вымытым и очищенными помидорами и варят. Полученную массу протирают через сито. В кастрюлю добавляют пряности, соль и сахар и продолжают варить соус на медленном огне.

Готовым соусом заливают барбекю перед подачей к столу.

Соус «Легкий» к мясу

Ингредиенты: 180 мл растительного масла, 5 г сахара, 60 мл 3%-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Растительное масло взбивают венчиком, добавляя уксус.

В полученную смесь всыпают сахар и соль и разминают.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Зимний»

Ингредиенты: 100 г сметаны, 30 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, 1 зубчик чеснока, 5 г сахара, 5 г кетчупа, соль.

Способ приготовления: Очищенный, вымытый, растолченный чеснок смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. Сметану и кетчуп взбивают с помощью венчика и добавляют в готовую массу.

Поливают барбекю соусом при подаче к столу.

Соус «Сырный»

Ингредиенты: 60 г творога, 60 г сметаны, 30 г горчицы, 50 г сыра (любого).

Способ приготовления: Творог растирают, сыр измельчают. Ингредиенты смешивают со сметаной, взбивают венчиком и заправляют горчицей.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Зеленая фантазия»

Ингредиенты: 100 г кефира или сметаны, $^1/_2$ огурца, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Вымытый огурец натирают на мелкой терке и смешивают с кефиром или сметаной. В полученную смесь добавляют вымытые и измельченные зелень укропа, петрушки и зеленый лук.

Соус солят и подают к мясу.

Соус «Весенний»

Ингредиенты: 100 мл томатного сока (густого), 1 пучок щавеля, 1 пучок кинзы.

Способ приготовления: Зелень щавеля и кинзы моют, измельчают и смешивают с томатным соком. Готовый соус подают к столу.

Соус к рыбе

Ингредиенты: 200 г кетчупа, 100 г красного корейского перца, 5 г 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 5 г воды или сухого вина, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления: Измельченный стручковый перец смешивают с очищенным, вымытым, толченым чесноком.

Затем в массу добавляют кетчуп и разведенную водой уксусную кислоту или вино.

Соус «Ореховый»

Ингредиенты: 250 г грецких орехов, 100 мл гранатового сока, 5 г хмели-сунели, 5 г шафрана, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок кинзы, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Очищенные грецкие орехи толкут в ступке с очищенным, вымытым чесноком. Затем в смесь добавляют соль, перец, хмели-сунели, шафран, вымытую, измельченную кинзу. Полученную массу смешивают с гранатовым соком.

Готовый ореховый соус можно подавать к мясу.

Соус ткемали

Ингредиенты: 200 мл воды, 1 кг слив ткемали, 1 зубчик чеснока, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка кинзы, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Сливы моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности на среднем огне, постоянно помешивая, после чего протирают через сито и разводят отваром.

Зелень укропа и кинзы и чеснок моют, измельчают и смешивают со сливовой массой. Полученную смесь солят, перчат и доводят до кипения.

Готовый соус ткемали подают к мясу.

Соус к рыбе со сметаной

Ингредиенты: 100 г сметаны, 50 мл столового уксуса, 5 г сахарной пудры, перец, соль.

Способ приготовления: Сметану смешивают с солью, перцем, уксусом и сахарной пудрой. Готовый соус подают к рыбе.

Соус «Быстрый»

Ингредиенты: 250 г сметаны, 1 корень хрена.

Способ приготовления: Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке и смешивают со сметаной. Готовый соус подают к рыбе.

Соус с хреном

Ингредиенты: 100–120 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты, 100 мл воды, 5 г сахара, 1 корень хрена, 5 г соли.

Способ приготовления: Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке, кладут в кастрюлю, заливают кипятком и оставляют, закрыв емкость крышкой. В остывшую жидкость добавляют уксус, соль и сахар.

Готовый соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус из горчицы с каперсами

Ингредиенты: 180 г раствора 3 %-ной уксусной кислоты, 60 мл растительного масла, 60 г каперсов, 5 г горчицы, 5 г сахара, 2 яйца, соль.

Способ приготовления: Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца протирают через сито, смешивают с горчицей, сахаром, солью и растительным маслом. В полученную смесь добавляют уксус и каперсы.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус «Винегрет»

Ингредиенты: 120 мл растительного масла, 120 мл столового уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок эстрагона, 0,28 г сахара, 1 яйцо, 1 огурец (соленый), $^1/_2$ пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Желток сваренного вкрутую яйца протирают через сито, кладут в глубокую тарелку, смешивают с солью, сахаром, перцем и маслом.

В полученную смесь добавляют уксус, измельченный яичный белок, вымытый, нашинкованный зеленый лук, нарезанный кубиками огурец (соленый) и зелень петрушки и эстрагона.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус из томатной пасты с горчицей

Ингредиенты: 60 г томатной пасты, 50 мл воды, 60 мл растительного масла, 30 г горчицы, 5 г сахара, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Томатную пасту перемешивают с растительным маслом, горчицей и водой. В полученную смесь добавляют сахар, соль и перец.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Лимонный»

Ингредиенты: 3 желтка (сваренных вкрутую яиц), 120 мл растительного масла, 120 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Желтки сваренных вкрутую яиц разминают в глубокой тарелке, солят, перчат, смешивают с растительным маслом. В полученную массу добавляют лимонный сок.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с сахарной пудрой и маслом

Ингредиенты: 120 мл растительного масла, 50 мл столового уксуса, 5 г сахарной пудры, перец, соль.

Способ приготовления: Уксус смешивают с солью и перцем. В полученную смесь добавляют сахар и масло растительное.

Готовый соус подают к столу.

Соус из желтков с уксусом

Ингредиенты: 200 г корня хрена, 60–90 г сахара, 90 мл растительного масла, 25 мл столового уксуса, 5 желтков, перец, соль.

Способ приготовления: Сырые яичные желтки растирают с сахаром и натертым на мелкой терке корнем хрена. Затем в смесь добавляют масло растительное, столовый уксус, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус со сметаной и луком

Ингредиенты: 200 мл мясного бульона, 100 г сметаны, 100 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 30 г муки, 15 г кетчупа (острого), соль.

Способ приготовления: Муку поджаривают с маслом и разводят мясным бульоном. В полученную смесь добавляют сметану. Соус варят на слабом огне 5–10 минут.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают на сливочном масле и добавляют в соус.

Соль и острый кетчуп добавляют в соус перед подачей к столу.

Соус острый с луком

Ингредиенты: 300 мл мясного бульона, 200 г репчатого лука, 60 г томатного пюре, 30 мл столового уксуса, 30 г муки, 60 г сливочного масла, 30 г корнишонов, перец, соль.

Способ приготовления: Муку поджаривают с половиной количества масла и разводят мясным бульоном. Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают, смешивают с томатом-пюре, солью и перцем и жарят еще 5 минут. Полученную смесь смешивают с рублеными корнишонами и уксусом и доводят до кипения на медленном огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус украинский

Ингредиенты: 250 мл мясного бульона, 100 г сметаны, 60 г корней хрена, 60 г сливочного масла, 60 мл столового уксуса, 30 г муки, 1 лавровый листик, 5–6 горошин черного душистого перца, соль.

Способ приготовления: Муку поджаривают с половиной порции сливочного масла, разводят 100 мл мясного бульона и добавляют сметану. Полученную смесь варят на слабом огне 5–10 минут.

Очищенный, вымытый, натертый на мелкой терке хрен слегка обжаривают на сливочном масле, после чего смешивают с уксусом и мясным бульоном, добавляют лавровый лист, перец, соль. Смесь варят 10–15 минут, вливают в обжаренную на сливочном масле муку и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Морковный»

Ингредиенты: 100 мл мясного бульона, 250 г томатного пюре, 120 г моркови, 30 г муки, 120 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 30 г томатного соуса (острого), соль.

Способ приготовления: Лук и морковь очищают, моют, измельчают. Тертую морковь и измельченный лук обжаривают с половиной нормы сливочного масла. В полученную массу добавляют томат-пюре, муку и мясной бульон. Смесь тщательно перемешивают и варят на медленном огне 10 минут.

Затем смесь солят, смешивают с острым томатным соусом и процеживают через сито. После этого соус варят еще 3 минуты, а затем подают к столу.

Соус белый к рыбе

Ингредиенты: 250 мл рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 30 мл лимонного сока, $^1/_2$ пучка укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, 30 г муки, перец, соль.

Способ приготовления: Муку обжаривают в половине количества сливочного масла, разводят рыбным бульоном и варят 10 минут. Соус солят, перчат, смешивают с лимонным соком и сливочным маслом, процеживают и тщательно перемешивают.

Готовый соус перед подачей к столу украшают вымытой, измельченной зеленью укропа или петрушки.

Соус с маринованными грибами

Ингредиенты: 250 мл рыбного бульона, 60 г сливочного масла, 30 г муки, 60 г сыра (любого), 40 г грибов (любых, маринованных), $^1/_2$ пучка укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят бульоном и варят 10 минут.

В готовую смесь добавляют мелко нарубленные маринованные грибы, масло сливочное, соль и перец красный молотый.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу, украсив вымытой, измельченной зеленью укропа и тертым сыром.

Соус с белым столовым вином

Ингредиенты: 20 мл рыбного бульона, 60 г горчицы, 60 мл белого столового вина, 30 г муки, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Муку обжаривают в сливочным масле, разводят бульоном и варят 10 минут на слабом огне. Затем в смесь добавляют соль, горчицу и вливают белое столовое вино. Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с томатом и корнишонами

Ингредиенты: 250 мл рыбного бульона, 120 г репчатого лука, 100 г корнишонов, 80 г сметаны, 60 г томатного пюре, 30 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления: Очищенный, вымытый и измельченный лук обжаривают в масле, после чего в полученную массу добавляют муку, томат-пюре и рыбный бульон.

Соус варят 10 минут, затем солят, смешивают с мелко нарезанными корнишонами и заправляют сметаной.

Соус с яйцом и мукой

Ингредиенты: 200 мл мясного бульона, 1 яйцо (сырое), 30 г сливочного масла, 30 г муки, перец, соль.

Способ приготовления: Муку обжаривают в масле, разводят половиной нормы мясного бульона и кипятят в течение 15 минут. Яичный желток смешивают с оставшимся бульоном и вливают в соус, постоянно помешивая. Готовый бульон солят и перчат, после чего подают к столу.

Соус с сухариками

Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 60 г сухарей (толченых), перец, соль.

Способ приготовления: Масло сливочное растапливают в небольшой кастрюле и смешивают с толчеными сухарями. Емкость со смесью накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 10 минут.

Готовый соус перед подачей к столу солят и перчат.

Соус «Грибной вкус»

Ингредиенты: 300 мл грибного бульона, 120 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 50 г грибов (любых), 30 г муки, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Предварительно очищенные и промытые грибы отваривают, откидывают на сито и остужают. Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят грибным бульоном и варят 15 минут.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают с маслом и нашинкованными грибами, добавляют в соус, перчат, солят и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус украшают вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Соус яично-масляный

Ингредиенты: 2 желтка, 75 г сливочного масла, 60 мл воды, 30 мл лимонного сока, соль.

Способ приготовления: В небольшую кастрюлю вливают воду, добавляют яичные желтки и соль. Смесь взбивают венчиком, после чего емкость ставят на медленный огонь или водяную баню и при постоянном помешивании кладут в соус масло сливочное небольшими кусочками.

В готовый соус добавляют лимонный сок.

Соус со сладким перцем

Ингредиенты: 120 г майонеза, 40 г сладкого перца (консервированного), 40 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Консервированный сладкий перец измельчают и смешивают с майонезом, лимонным соком и солью.

Готовый соус при подаче к столу посыпают перцем.

Соус «Бешамель»

Ингредиенты: 120 г сливочного масла, 120 мл мясного бульона, 120 мл молока, 60 г муки, 5 г мускатных орехов, 5 г белого перца, соль.

Способ приготовления: В растопленное на сковороде масло сливочное добавляют муку. Массу тщательно перемешивают и обжаривают на слабом огне в течение 3–5 минут.

В полученную массу при постоянном помешивании вливают мясной бульон и молоко. Смесь солят и варят на медленном огне 10 минут.

В готовый соус добавляют молотый мускатный орех и белый перец.

Соус бургундский

Ингредиенты: 200 г лука-шалота, 100 г шампиньонов, 100 мл красного вина, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 2 веточки тимьяна, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 лавровый листик, 5 г соли, перец.

Способ приготовления: Зелень петрушки, тимьяна и лавровый лист моют, связывают в пучок.

Лук-шалот моют, измельчают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают красным вином и варят 10 минут вместе с зеленью на медленном огне, не накрывая емкость крышкой. После этого отвар процеживают.

На сковороде растапливают масло сливочное, смешивают его с мукой. В слегка обжаренную смесь вливают прокипяченное с зеленью вино. Массу варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 минут с добавлением соли и перца. Очищенные, вымытые и измельченные шампиньоны добавляют в полученную смесь и варят на слабом огне при постоянном помешивании 5 минут.

Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и нашинкованной зеленью укропа.

Соус «Чесночный»

Ингредиенты: 100 мл мясного бульона, 30 г сметаны, 1 зубчик чеснока, соль.

Способ приготовления: Чеснок очищают, моют, толкут до образования однородной массы, солят и заливают мясным бульоном.

Перед подачей к столу в соус добавляют сметану.

Соус сацебели

Ингредиенты: 500 г грецких орехов, 150 мл куриного бульона, 150 мл виноградного сока (кислого), 1 пучок кинзы, 5 г шафрана, 6 зубчиков чеснока, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Толченые грецкие орехи смешивают с перцем, солью, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, нашинкованной зеленью кинзы и шафраном.

Смесь разводят куриным бульоном. Перед подачей к столу в соус добавляют кислый виноградный сок.

Соус тклапи

Ингредиенты: 25 мл воды, 100 г тклапи (кислого лаваша из слив), $^1/_2$ пучка кинзы, 2–3 зубчика чеснока, 1 стручок острого перца, соль.

Способ приготовления: Тклапи измельчают, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают кипящей водой и настаивают несколько часов, плотно закрыв емкость крышкой.

После этого тклапи растирают, смешивают с вымытой, измельченной зеленью кинзы, очищенным, вымытым, толченым чесноком, мелко нарезанным стручковым перцем. Перед подачей к столу в соус добавляют соль.

Соус «Венский»

Ингредиенты: 120 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 50 г томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления: Очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле.

Затем добавляют томатную пасту. Массу доводят до кипения, солят, перчат, остужают и подают к столу.

Соус «Старорусский»

Ингредиенты: 120 г репчатого лука, 100 г шампиньонов, 50 г оливок (без косточек), 50 г томатной пасты, 40 г корня петрушки, 40 г сливочного масла, 30 мл белого сухого вина, 1 огурец (соленый), перец, соль.

Способ приготовления: Корень петрушки и репчатый лук очищают, моют, шинкуют. Ингредиенты обжаривают на сковороде в половине нормы сливочного масла. Нарезанный кубиками огурец (соленый) и шампиньоны припускают в отдельной сковороде. Затем подготовленные смеси соединяют.

В полученную массу добавляют оливки (без косточек), томатную пасту, белое сухое вино, соль и перец. Соус доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, после чего остужают и подают к столу.

Соус гаро

Ингредиенты: 250 мл куриного бульона, 200 г грецких орехов, 1 пучок кинзы, 30 мл винного уксуса, 50 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 3 желтка, соль.

Способ приготовления: Толченые грецкие орехи смешивают в небольшой кастрюле с измельченной зеленью кинзы, солят, разводят винным уксусом и заливают куриным бульоном. Лук и чеснок очищают, моют, измельчают.

В полученную смесь добавляют нашинкованный лук. Соус варят на медленном огне 10 минут, после чего остужают и соединяют со взбитыми желтками и толченым чесноком.

Соус «Венеция»

Ингредиенты: 200 г сметаны, 100 г огурцов, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1 пучок мяты, 50 г оливок (без косточек), 1–2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Огурец натирают на мелкой терке и смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком. В полученную смесь добавляют сметану, вымытую измельченную зелень укропа, петрушки и мяты, соль и перец.

Готовый соус при подаче к столу украшают оливками.

Соус с орехами и майонезом

Ингредиенты: 200 г томатной пасты, 200 г майонеза, 30 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, 1 пучок зеленого лука, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Томатную пасту и майонез смешивают в небольшой миске. В полученную смесь добавляют красный молотый перец, соль, толченый чеснок и вымытые измельченные зелень петрушки, кинзу и зеленый лук.

Готовый соус украшают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Соус с рассолом

Ингредиенты: 250 мл рыбного бульона, 200 мл огуречного рассола (процеженного), 100 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 40 г корня сельдерея, 30 мл белого сухого вина, 30 г муки, перец, соль.

Способ приготовления: Муку смешивают с половиной нормы растопленного сливочного масла и слегка обжаривают на сковороде на среднем огне. Затем охлаждают, разводят рыбным бульоном, варят 1 час на слабом огне с добавлением очищенного, вымытого, нашинкованного репчатого лука и измельченного корня сельдерея.

Затем в соус добавляют соль, перец, процеженный огуречный рассол и масло сливочное. Смесь доводят до кипения.

Перед подачей к столу в соус добавляют белое столовое вино.

Соус с брынзой

Ингредиенты: 200 г помидоров, 200 г баклажанов, 200 мл воды, 20 г брынзы, 1 пучок зеленого лука, 10 г соли, 5 г перца.

Способ приготовления: Помидоры и баклажаны моют, нанизывают на шампуры и запекают над раскаленными углями. Запеченные овощи кладут на 5–6 минут в кастрюлю с водой, смешанной с солью. Затем с помидоров и баклажанов удаляют кожицу. Овощи измельчают, перчат, при необходимости досаливают, посыпают вымытым, нашинкованным зеленым луком.

Готовый соус украшают мелко нарезанной брынзой и подают к столу.

Соус «Винный»

Ингредиенты: 50 мл белого столового вина, 100 г томатной пасты, 100 г моркови, 100 г репы, 50 г корня петрушки или сельдерея, 40 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь и репу очищают, моют, нарезают кубиками, соединяют с очищенным, измельченным корнем петрушки или сельдерея, солят, перчат и обжаривают на сковороде в сливочном масле. Затем добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 минут.

После этого добавляют в массу белое столовое вино и доводят соус до кипения. Перед подачей к столу соус украшают вымытой, измельченной зеленью укропа.

Соус «Мадера»

Ингредиенты: 200 мл куриного бульона, 120 г репчатого лука, 30 мл мадеры, 100 г моркови, 60 г томатной пасты, 60 г топленого масла, 30 г сливочного масла, 5 г сахара, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Муку обжаривают в кастрюле с толстым дном в половине порции топленого масла. Овощи и зелень очищают, моют, измельчают. Отдельно пассируют измельченный репчатый лук, зелень петрушки и нашинкованную морковь. Смеси соединяют, разводят куриным бульоном и варят 5–10 минут.

В полученную смесь добавляют томатную пасту и варят соус еще 15 минут. После этого соус процеживают через сито, солят, перчат, добавляют сахар, заправляют сливочным маслом и доводят до кипения на медленном огне при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу соус поливают прокипяченной мадерой.

Соус с перцем и вином

Ингредиенты: 100 мл мясного бульона (концентрированного), 80 г репчатого лука, 80 г корня петрушки, 75 мл красного сухого вина, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук и корень петрушки очищают, измельчают, кладут в кастрюлю, заливают концентрированным мясным бульоном и варят на слабом огне 15–20 минут.

После этого смесь солят, перчат, доводят до кипения, процеживают, соединяют с прокипяченным красным сухим вином и заправляют сливочным маслом.

Соус красный с маслом

Ингредиенты: 250 мл мясного бульона, 120 г репчатого лука, 1 пучок петрушки, 60 г сливочного масла, 30 г томатной пасты, 30 г муки, соль.

Способ приготовления: Муку поджаривают с маслом, смешивают с томатной пастой, после чего разводят мясным бульоном. Лук и зелень очищают, моют, измельчают.

В полученную смесь добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук и нашинкованную зелень петрушки. Соус варят на слабом огне 20–30 минут, после чего солят, процеживают, заправляют сливочным маслом и подают к столу.

Соус с мадерой и овощами

Ингредиенты: 800 мл красного соуса, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г репы, 50 г топленого масла или маргарина, 20 мл мадеры.

Способ приготовления: Морковь и репу очищают, моют, натирают на терке, соединяют с нашинкованным репчатым луком и слегка обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине.

Полученную смесь добавляют в кипящий красный соус и варят при слабом кипении 10–15 минут.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют мадеру.

Соус кисло-сладкий

Ингредиенты: 300 мл воды, 250 г красного соуса, 200 г чернослива, 100 г изюма (без косточек), 30 мл красного сухого вина, 30 г сливочного масла, 10 г сахара.

Способ приготовления: Промытый чернослив кладут в небольшую кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности, после чего удаляют косточки и шинкуют. В красный соус добавляют чернослив, красное сухое вино, сахар и промытый изюм. Смесь варят 10 минут при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу в готовый соус добавляют масло сливочное.

Соус с джемом из черной смородины

Ингредиенты: 250 мл мясного бульона (крепкого), 200 г красного соуса, 50 мл красного сухого вина, 50 г варенья или джема из черной смородины, 30 г сливочного масла, 4–5 горошин черного душистого перца.

Способ приготовления: Горячий мясной бульон вливают в кастрюлю с красным соусом и доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании. Джем или варенье из черной смородины соединяют с сухим красным вином, душистым перцем, добавляют в кипящую смесь и варят на слабом огне 15–20 минут.

Соус процеживают, заправляют сливочным маслом, остужают и подают к столу.

Соус с душистый с вином

Ингредиенты: 600 г красного соуса, 50 мл вина, 50 г листьев эстрагона, 5 г черного душистого перца, соль.

Способ приготовления: Вымытые и измельченные листья эстрагона кладут в кастрюлю, заливают вином и кипятят 2–3 минуты. В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, перчат и солят. Готовый соус можно подавать к столу холодным и горячим.

Соус с апельсинами и вином

Ингредиенты: 700 г красного соуса, 200 г апельсинов, 100 г красного сухого вина, 100 мл воды, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления: Очищенные апельсины шинкуют, заливают сухим красным вином, кладут в кастрюлю, добавляют холодную воду и доводят до кипения. В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, после чего остужают. В готовый соус перед подачей к столу добавляют растопленное масло сливочное.

Соус с помидорами и грибами

Ингредиенты: 300 г красного соуса, 100 г помидоров, 100 г репчатого лука, 100 мл красного сухого вина, 100 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 40 г топленого масла или маргарина, 25 г листьев эстрагона.

Способ приготовления: Очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине. В полученную массу добавляют очищенные и нарезанные кубиками помидоры, нашинкованные шампиньоны. Ингредиенты пассеруют в течение 5 минут, после чего соединяют с красным соусом и варят 10 минут. В массу добавляют вымытые, измельченные листья эстрагона, сухое вино и масло сливочное. Соус доводят до кипения и подают к столу горячим.